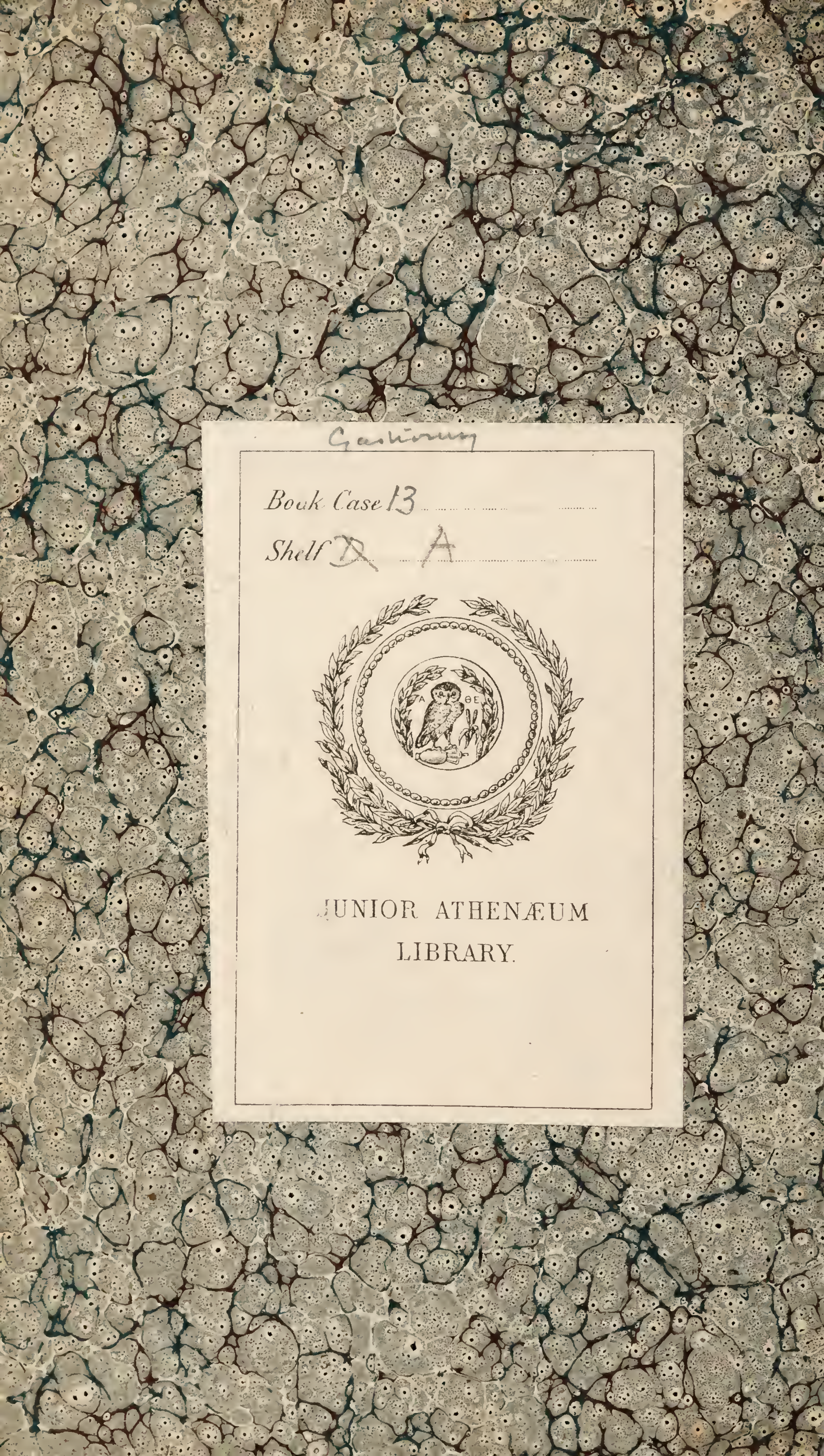
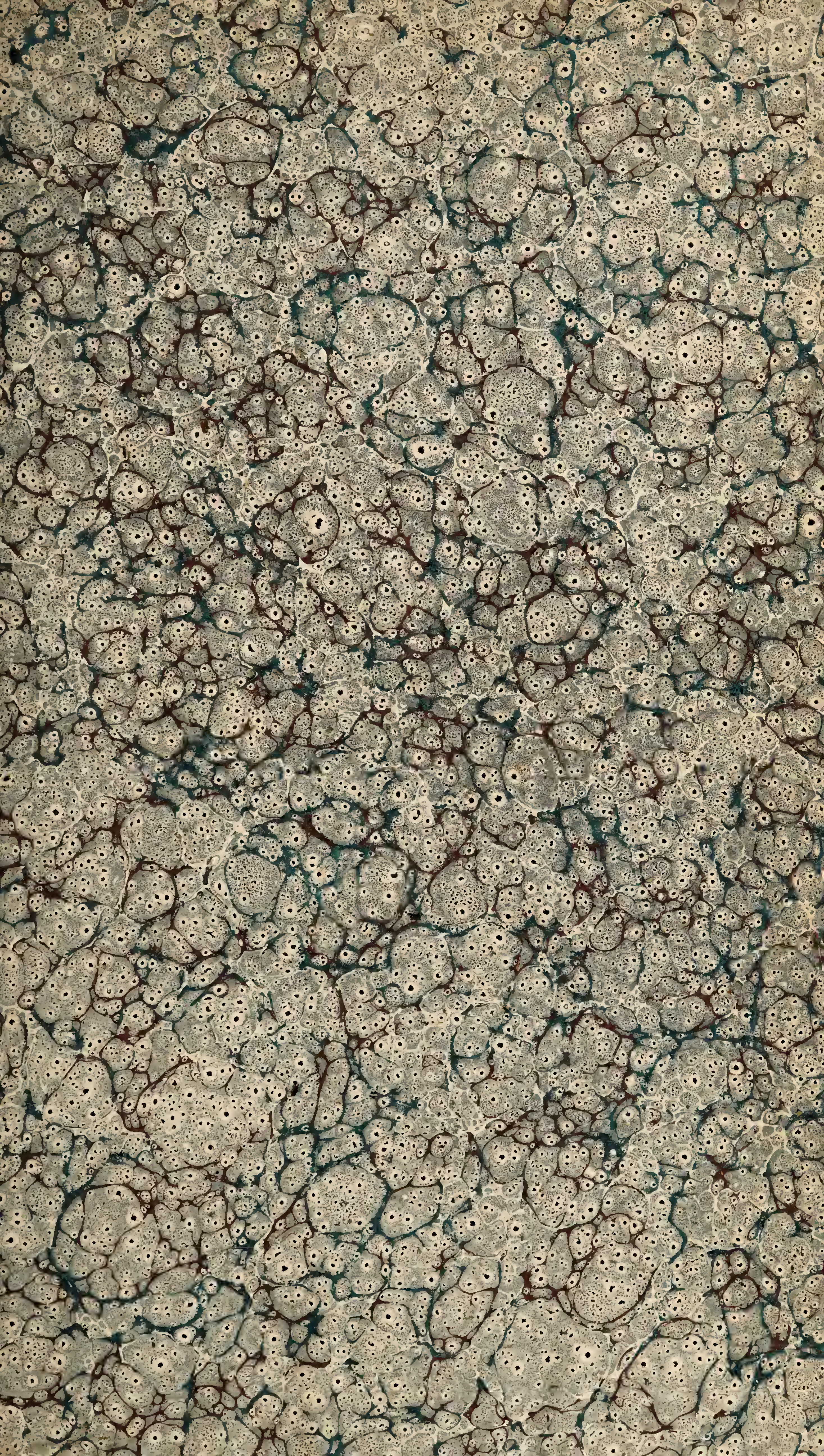




Gastonry
Book Case 13
Shelf D A
A ΘΕ
JUNIOR ATHENÆUM
LIBRARY.





LES

CLASSIQUES

DE LA TABLE.

IMPRIMÉ PAR BÉTHUNE ET PLON, A PARIS.




5me EDITION
I.re PARTIE

LES

CLASSIQUES

DE LA TABLE,

PETITE BIBLIOTHÈQUE DES ÉCRITS LES PLUS DISTINGUÉS

PUBLIÉS A PARIS SUR LA GASTRONOMIE ET LA VIE ÉLÉGANTE,

ORNÉS DE PORTRAITS,
VIGNETTES SUR ACIER, EAUX-FORTES, LITHOGRAPHIES,

D'APRÈS

MM. Paul Delaroche, Ary Scheffer, Alfred et Tony Johannot, Isabey, Gavarni, Eugène Lamy, Roqueplan, Chenavard, Denière,

Par MM. Henriquel Dupont, Blanchard fils, Colignon, Tony Johannot, Roqueplan, Desmadryl, etc., etc.

Dans les lettres, comme dans l'art de vivre, il n'y a plus d'originalité que dans l'éclectisme.

Nos médecins ne font plus comme ce philosophe qui, rencontrant un jeune homme allant à un grand festin, le ramena chez lui, afin de le garantir d'un danger; loin de là; — ils vont au festin avec le jeune homme.

1re PARTIE. — 3e ÉDITION, AUGMENTÉE.

PARIS.

AU DÉPOT DE LA LIBRAIRIE, RUE THÉRÈSE, 11, PRÈS LE PALAIS-ROYAL.

DENTU, Palais-Royal;
MARTINON, rue du Coq-Saint-Honoré;
MANSUT, place Saint-André-des-Arcs, 30;
TREUTTEL ET WURTZ, rue de Lille, 19.

1845


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

SOMMAIRE.

OUVRAGES, ARTICLES ET PLANCHES CONTENUS DANS CETTE TROISIÈME ÉDITION.

La Physiologie du Goût, par Brillat-Savarin, nouvelle édition.

La Gastronomie, poème, par Berchoux, nouvelle édition.

Des Ressources de la Table pendant l'année, par Grimod de La Reynière, nouvelle édition, 30 pages charmantes, la quintessence de tous ses écrits.

La Gastronomie historique, par le marquis L. de Cussy, réimpression.

L'Art de dîner en ville, par Colnet, 7e édition.

Le Potager, le Verger, le Jardin et la Ferme, par MM. de Fontanes et Lalanne, réimpression.

La Cuisine romaine, par Mazois. *Un petit Triclinium d'été*, par le même.

Critique des aphorismes de l'Ecole de Salerne, par le docteur Paul Gaubert.

La Table de quelques souverains, grands seigneurs, par Carême.

La Table du prince Cambacérès, par le même.

Recettes de quelques chasseurs éminents, par Elzéar Blaze.

Le Déjeuner, par l'auteur d'*un Mariage du grand monde.*

Un Déjeuner de l'Empereur Napoléon, par Carême.

Recettes délicates, par M. Joseph Roques.

Dîners étudiés, par lady Morgan.

Une Maîtresse de maison, par la même.

Dîner et Dessert, par un disciple des grands maîtres.

Opinions des plus compétents en fait de vins.

Grand et élégant service de la Table. Couvert de trente personnes, chez M. le prince de Talleyrand, et chez lord Castlereagh, etc.

Des effets de la mèsure, par M. le docteur Réveillé-Parise, M. le docteur Isid. Bourdon et Fayot.

Régime du prince de Talleyrand. Son alimentation habituelle, etc.

VARIÉTÉS. — Un petit poëme, *la Madelaine.* — La manière de raconter de ma tante, par M. de Maistre.

Une élégante vie de chanoine; G. Sand. — Un Dîner de château. — Une lady dans le château et les jardins de madame de Sévigné. — Charme des correspondances privées. — Scènes d'un jeune ménage du grand monde. — Une Nuit passée à la belle étoile. — Une Voix égarée dans les bois. — La Gastronomie moderne est hygiénique; Ses principes sont puisés dans la mesure, le goût, l'élégance, etc.

Le comfort parisien considéré sous ses principaux aspects. — Salle à manger actuelle. — Les deux chambres à coucher. — Les salons, boudoir, bibliothèque. — Stores et portières, tapis, soieries, dentelles, mousseline, lustrerie, cristal. — La carrosserie ou l'équipage, etc.

Les autorités les plus illustres et les plus aimables sont invoquées dans toutes les parties de l'ouvrage.

Liste des planches au burin, sur acier, eaux fortes, lithographies, vignettes sur bois, qui ornent ces deux parties.

PORTRAITS. — Le prince de Talleyrand, d'après Ary Scheffer. — Carle Vernet, dessin d'après nature, par Paul Delaroche, gravé par Henriquel Dupont. — Grimod de La Reynière, d'après nature, par Dunan. — Marquis de Cussy, d'après nature, par Passot. — Berchoux, d'après nature. — Brillat-Savarin, d'a-

près nature. — Carême, d'après Steuben. — Le docteur Marcel Gaubert, d'après mademoiselle Saint-Omer. — Colnet, d'après nature. — Jules Janin, d'après nature.

EAUX-FORTES. — Chiens de chasse, par Decamps. — Une Famille, par Tony Johannot. — Vignettes : Un petit Triclinium d'été, de Mazois, gravé par Blanchard. — Attributs de la Cuisine romaine, par Mazois. — La Collation à Andrinople, par Diaz. — Le Relancé du sanglier, d'après Jadin, gravé par M. H.-L. Dupont. — Henri II et sa famille, d'après Alfred Johannot, par Blanchard. — Les 2,700 *pas dans les galeries du Palais-Royal*, d'après Carle Vernet (caricature). — La *Calèche de promenade*, dessin d'Eugène Lamy, gravé par Desmadryl. — La *Voiture de gala*, dessin du même, gravé par Desmadryl — Le *Tapis* de la duchesse de Sutherland, dessiné par Pauquet, et gravé par Blanchard fils. — La *Portière de tapisserie d'Abdul Medjid*. — Quelques pièces brillantes d'un *nouveau service de table* de madame de Rothschild. — Lithographies : — les *Singes Cuisiniers*, par Decamps. — *J.-J. Rousseau passant le gué*, par Roqueplan. — Le *Déjeuner*, par Gavarni. — La *Table à thé* de madame la duchesse d'Orléans, composée par Aimé Chenavard. — La *psyché* offerte par la ville de Paris, à madame la duchesse d'Orléans, dessin de Denière.

VIGNETTES SUR BOIS. — Un Homme d'Etat, par Pauquet. — Plan d'une partie du *surtout* de M. le duc Ferdinand d'Orléans. — La *Cuisine* d'une des premières maisons de Paris, dessinée d'après nature, par Daubigny. — Le *Café de Paris*. — Les brillants *Magasins de comestibles* de Chabot, rue Vivienne. — Ceux du *Palais-Royal*. — La *Fruiterie* et les *Conserves* de *Maillez (Jorret)*, rue du Marché-Saint-Honoré. — Le restaurant du *Café de France*, à Rouen. — L'*Hôtel de France*, à Rouen, direction de M. Mériotte, successeur de M. Jay. — Les *Bains de Frascati*, au Havre. — Le *Café Laiter*, au Havre. — *Vue des bords de la Seine*, à Rouen, — de la *mer*, à Honfleur, etc.

Toutes ces planches se distinguent par de charmantes qualités, par l'élégance du dessin et du travail, par la fidélité. La couverture du livre a été gravée en taille douce; une jolie vignette de Debucourt, gravée par Blanchard fils, le *Chasseur à table*, est empreinte sur son verso. Le titre de l'ouvrage est précédé par une gravure d'introduction, frais paysage au milieu duquel coulent des eaux vives. Le titre de la seconde partie, une *Vue des boulevards*, a été dessiné par Roqueplan.



A

Monsieur Jules Janin.

Monsieur,

Ne soyez pas étonné si nous mettons votre nom au frontispice de ce volume, qui contient mieux que l'âme du licencié *Gil Perès.* Vous aimez trop votre poète Horace, qui donnait de si bons petits dîners à Mécène, pour ne pas être naturellement l'ami et le compagnon de tant de charmants professeurs dans cette heureuse et féconde science de la table et de la bonne humeur. Cette science, qu'on pourrait à bon droit appeler: *la gaie science*, a soumis l'Europe à la France, tout autant pour le moins que nos modes, notre théâtre, nos romans et nos poésies. Brillat-Savarin est le professeur le plus écouté de ce monde; ses préceptes sont des lois sans appel. Carême est peut-être la seule gloire de son siècle qui n'ait pas été contestée. Enfin, M. le prince de Talleyrand, dont les bons mots sont autant de chapitres de l'histoire contemporaine, n'a pas été, dans sa longue vie, plus populaire par cet esprit

qui éblouissait l'Europe, que par sa grande renommée, bien méritée, d'avoir été, même en comptant S. M. Louis XVIII, la première fourchette de son temps.

Nous savons bien, Monsieur, que vos prétentions ne vont pas si loin. Feu M. le marquis de Cussy, de friande mémoire, disait de vous, que vous faisiez trop d'esprit à table pour savoir jamais bien dîner. Il prétendait que chez vous *la forme emportait le fond.* Puis, comme il ne voulait décourager personne : — Qui sait ? disait-il, il deviendra peut-être célèbre, quoiqu'il soit bien maladroit un couteau à la main ! Carême, lui-même, peu de temps avant sa mort, affirmait qu'il eût fait quelque chose de vous, s'il vous eût connu au beau temps de ses inspirations toutes royales. Brave et digne homme ! si vous ne l'avez pas compris tout à fait, vous l'avez deviné. Vous avez fait comme ces gens zélés qui savent à peine la langue d'Homère, et qui, pour le seul enchantement de l'oreille, se lisent à eux-mêmes les plus beaux vers de l'*Iliade.* Ils s'amusent du son, ils rêvent le reste. A la tête des gastronomes-rêveurs, nous vous plaçons, Monsieur, sinon pour votre gourmandise encore peu éclairée, du moins pour votre bonne volonté, pour votre zèle, pour votre honnête envie de faire quelque jour, quand vous aurez assez de loisirs, de notables grands progrès dans cette grande science du bien vivre, qui est à bien prendre la science mignonne de tous les hommes distingués de l'univers.

Voilà pourquoi cette *encyclopédie* des bons viveurs paraîtra sous vos auspices. Plaise au dieu tout-puissant de Désaugiers et de Pétrone que ce livre porte d'heureux fruits. Hélas ! nous avons besoin de frapper un grand coup, qui rende aux utiles plaisirs de la table leur popularité d'autrefois, qui réveille l'appétit presque aussi blasé que l'esprit même de nos contemporains.

Il faut l'avouer, quoi qu'il nous en coûte, les gourmands s'en vont plus encore que les grands poètes. Les meilleures tables ont été renversées par la mort, ou par les révolutions, pires que la mort. De nos jours, ô profanation ! nous avons assisté à la vente en détail des plus célèbres caves parisiennes. Ceux même qui les avaient fondés, ces précieux entrepôts de la gaieté, de la verve, de l'esprit, — disons-le — de l'amour des hommes, ceux-là même faisaient entrer dans



leurs caves déshonorées l'huissier-priseur, ce triste convive qui déguste les vins sans les boire, et tout simplement pour savoir l'argent qu'il en faut demander. Les bons vins, la liqueur divine destinée aux amis, aux poètes, aux belles personnes, aux douces joies du foyer domestique, le propriétaire avare les faisait vendre pour en avoir de l'argent! De l'argent pour remplacer tant de sourires, tant de vivats, tant d'aimables regards, tant d'espérances presque accomplies, tant de lèvres amoureuses doucement humectées! Tirées de leur obscurité et de leur paix profonde, ces *dives bouteilles*, encore toutes couvertes de leur manteau diaphane, filé par l'araignée ou par les fées de Bordeaux, de Mâcon et de la Côte-Rôtie, avaient l'air de se dire : *Où allons-nous*? — Spectacle affligeant! triste décadence! Bas-Empire de la cuisine! Encore une fois, il est temps que les adeptes remettent en honneur les vraies traditions. Puisse ce livre rappeler à la France ce grand art qui se perd, l'art qui contient toutes les élégances, toutes les courtoisies, sans lesquelles tous les autres sont inutiles et perdus; l'art hospitalier par excellence, qui emploie avec un égal succès tous les produits les plus excellents de l'air, des eaux, de la terre; le bœuf de la prairie et l'alouette du champ de blé, la glace et le feu, le faisan doré et la pomme de terre, le fruit et la fleur; l'or, la porcelaine et les plus suaves peintures; l'art des quatre saisons de l'année, des quatre âges de la vie de l'homme, la seule passion heureuse entre toutes, qui ne laisse après elle ni le chagrin ni le remords. Chaque matin, elle renaît plus brillante et plus vive; elle a besoin de la paix et de l'abondance; elle se plaît dans les maisons sages, heureuses, bien ordonnées, bienveillantes; aimable passion, qui peut remplacer toutes les autres, elle est la joie du foyer domestique; elle se plie à toutes les nécessités de la ville, à toutes les exigences de la campagne. Dans le voyage elle est la consolation, dans la santé la force, dans la maladie l'espérance. Comme toutes les sciences heureuses, innocentes, bien faites, cette science, favorite des rois et des poètes, des belles personnes de trente ans et des hommes politiques inoffensifs; cette vertu, qui manquait à Napoléon, et que ne dédaignait pas le grand Condé, a produit des chefs-d'œuvre tout remplis de l'esprit le plus rare, de la gaieté la plus charmante, d'un style plein de grâce, de bon sens, *de suc* de philo-

sophie, d'urbanité. — De tous ces chefs-d'œuvre, çà et là épars comme autant de couplets de la même chanson, nous avons fait un livre unique, et, s'il fallait une épigraphe à ce livre, nous prendrions la devise de votre poète et la vôtre : — *Se laisser être heureux.* — *Indulgere genio!*

Puissiez-vous mettre long-temps en pratique cet art heureux, tout à fait digne du brillant et aimable esprit que nous aimons tant, pour sa bienveillance, sa bonne grâce et son abandon.

Sans aucun doute, Monsieur, comme vous le dites souvent : il est difficile de bien écrire; mais il est cent fois plus difficile de savoir bien dîner.

Paris, le 10 octobre 1843.

Votre ami,

LE SECRÉTAIRE DE FEU CARÊME [1].

[1] L'éditeur de cet ouvrage, M. F. Fayot.



QUELQUES EXPLICATIONS PRÉLIMINAIRES.

LE LINGE DE TABLE. — LA SALLE A MANGER. — LE SALON, SON DÉCOR. — LE CABINET DES INTIMES.





QUELQUES EXPLICATIONS PRÉLIMINAIRES.

« On ne vieillit pas à table. »
GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

MON CHER DOCTEUR[1],

Voici l'ouvrage que nous devions dédier, Carême et moi, à votre excellent frère. Celui qui en a eu la pensée, qui aurait dirigé tous les choix, et celui qui devait en recevoir l'hommage, l'un et l'autre ont déjà disparu; — moi, le survivant, je sais quels amis j'ai perdus, quelles intelligences rares, et j'ose à peine reprendre leur premier dessein... —

Carême souhaitait faire de ce livre un *Cours de littérature* pour les jeunes gens de sa profession qui ne nous arrivent plus seulement des classes pauvres et du village, mais du collége et d'excellentes maisons d'éducation; il le souhaitait encore pour délasser et même pour instruire tout homme qui quitte l'activité des affaires et de la vie pour la retraite.

L'esprit profond et si net de votre frère avait saisi toute l'importance du choix des aliments pour le jeu de la vie, et il ne se laissait pas détourner de ces études pleines d'intérêt par le soin de sa pratique et par sa collaboration avec Broussais: « Attendez, disait-il dans les dernières années de sa vie, attendez que j'aie terminé le monument à la gloire de mon maître, et je m'efforcerai de tracer l'histoire de l'estomac; je ferai sentir que la bonne médecine et l'art de vivre se touchent par plus de points qu'on ne croit, que le traitement des maladies chroniques est illusoire sans une entente approfondie des soins

[1] Au docteur Paul Gaubert.

hygiéniques, et particulièrement du régime, » etc. Il achevait alors la rédaction du *Traité de Pathologie et de Thérapeutique générale* de Broussais, où il rendait avec usure à l'illustre professeur ce qu'il avait reçu de lui.

J'ai composé ce livre avec le souvenir de quelques conversations; je l'ai fait très-inférieur, sans nul doute, au choix que ces deux esprits si différents et si éminents auraient inspiré; mais, tel que je vous le soumets j'espère qu'il sera encore utile. Je n'ai ici que le mérite de faire parler les meilleurs documents, et de réunir ensemble, pour la première fois, les plus charmants ouvrages que l'hygiène, la philosophie, la sociabilité moderne et le goût épuré aient dictés jusqu'ici. Tout ce que j'offre dans ce beau volume n'est pas dépendant pour la forme d'un plan très-arrêté, mais des mêmes idées de goût, de modération habile, de pratique. Ces pages diverses tendent à dire que, dans tous les cas, l'intelligence doit rester maîtresse des jouissances sensuelles; qu'elle ne doit y puiser que sous l'empire de cette idée : — c'est que le jeu sain des facultés, c'est que l'utile activité de l'esprit dépendent constamment de substances choisies, bien assimilées à nous-mêmes, de l'observation de quelques règles sérieuses. Ces règles se retrouvent dans toutes ces spirituelles digressions.

Je m'adresse particulièrement aux jeunes praticiens, aux vieillards, aux malades, aux vieux diplomates, à tous les hommes distingués et cassés restant ici-bas avec peu d'illusions; — ils savent, eux qui sont vers le bout du chemin, que la gastronomie régit la vie. Telle que nous la possédons, elle est, et disons-le avec une critique sûre et délicate, la « science nouvelle, qui répare et conserve. » Ce volume ne la présente pas dans ses recettes mais dans sa philosophie, d'après l'échelle théorique de ses combinaisons durables.

J'ai voulu, mon ami, que vous qui appartenez, avec un tact si sûr, un esprit si vif et si prudent, aux règles de la belle école du prince de Talleyrand et du marquis de Cussy, — vous protégiez de votre intervention et de vos rares connaissances cette réunion d'écrits étincelants de verve, rappelant les plus charmants et les plus fins esprits de France. — Votre nom donnera du sérieux à tout ce volume; vous lui donnerez du moins ce sérieux pour quelques hommes réfléchis qui vous connaissent, et qui dans ces matières entraînent des suffrages. Grâce à vous et aux pages moins indulgentes que je dois à la science si méditée de M. Réveillé-Parise, cette « bibliothèque en un

volume, » ce recueil d'écrits courts et précieux, réunira tous les bons conseils; le lecteur y puisera en toute sûreté les règles de la vie sage et confortable à la fois.

Enfin les voilà réunis, tous ces précepteurs de l'art de vivre comme il existe aujourd'hui !

Je saisirai cette forme de conversation pour donner sur ces écrivains quelques détails personnels qui ne seront pas sans intérêt pour ceux qui, en temps différents, parcourront ce riche volume. Si on ne les lit pas d'abord, on y reviendra par reconnaissance; car on ne trouvera pas sans charme, j'en suis sûr, au milieu des incertitudes de la vie, ce phare précieux pour la santé et le goût. Les observations de tant d'écrivains perspicaces, qu'on n'eût pas su faire soi-même, feront l'effet d'une de ces conversations délicates que l'on est charmé de reprendre. —

— Sept ou huit personnes éminentes représentent par des souvenirs de leur vie ou par leurs écrits la gastronomie du Consulat et de l'Empire, c'est-à-dire l'ère qui arrive jusqu'à nous. — M. de Talleyrand, le ministre des affaires extérieures depuis le Directoire, en 1798, jusqu'en 1807 ou 1808. Quelle noble maison! Et l'on ne dira pas que M. le prince de Bénévent, plus riche que l'employé supérieur des pentarques, ait effacé ce dernier par la délicatesse et le goût. Ses premiers exemples ont été des modèles, et, dans l'art de représenter les sommités sociales, ce ministre a marché à peu près comme Raphaël dans la peinture : dès les premiers jours il a atteint le but, sa table a été mesurée, polie, parfaite.

Un homme[1] dont le nom ne sera pas effacé dans les souvenirs culinaires, M. Boucher, monta tout de suite cette maison comme le noble esprit du prince la désirait. Les menus des grands dîners des affaires étrangères sont classiques; Carême nous les a retracés, et nous ne craignons pas de dire qu'on les copiera long-temps. Le prince de Talleyrand avait toute confiance en M. Boucher, homme de talents naturels, et le laissait libre dans ses dépenses. Il acceptait tout ce qu'il faisait. M. Boucher est mort au service du prince, vers cinquante-deux ans. C'était un homme actif de corps et d'esprit, une âme pure, quoique l'éducation n'eût pas semé dans son intelligence. Il avait débuté par

[1] M. Boucher ou Bouche-Sèche sortait de la maison de Condé, citée pour la succulence et l'onction de sa bonne chère. Ainsi la cuisine du prince de Talleyrand n'était que celle-là, continuée, perfectionnée.

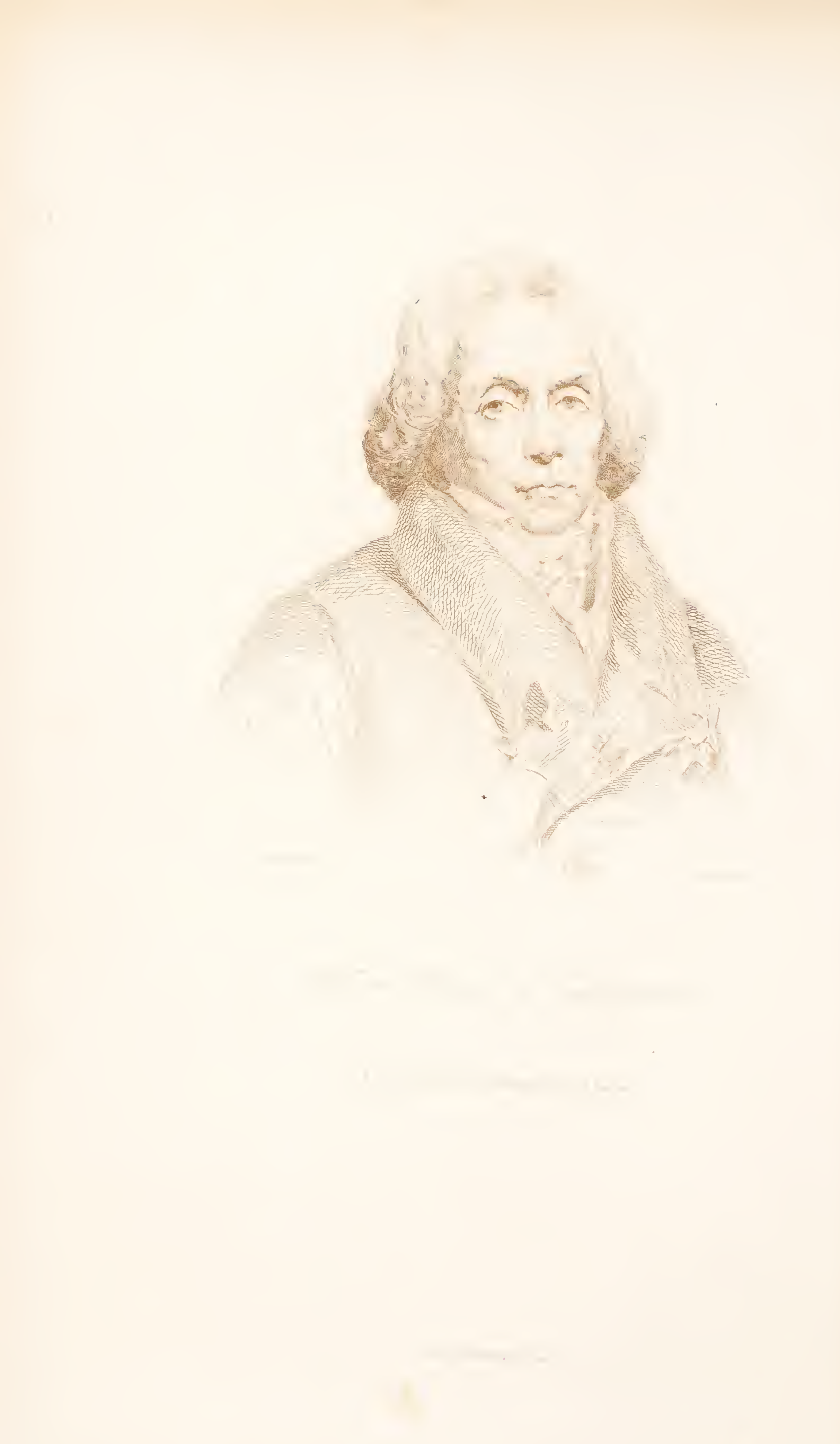
la maison de la princesse de Lamballe. Pendant long-temps ce fut lui qui choisit les cuisiniers des grandes maisons de l'étranger. Carême lui a dédié son *Pâtissier royal*, un de ses livres éminents. — Boucher avait créé tout ce premier confort de la maison de Talleyrand au milieu duquel on a vu passer tant de personnes illustres : M. de Fontanes, M. d'Alberg, M. Molé, M. Joubert, vingt autres hommes très-distingués, parmi lesquels je ne nommerai plus que M. l'abbé Desrenaudes, cet esprit facile et solide ; — le comte d'Hauterive — et M. de Montrond, que les uns regardent comme un diplomate de la distinction de Favier, et tout le monde comme un homme très-spirituel, un des derniers modèles de la société polie du dix-huitième siècle, — esprit élégant, à reparties charmantes et rapides. — M. de Langeac, très-âgé, mort sans doute depuis quelques années, était, je crois, de ce personnel élégant. — Les habitudes du prince en étaient une école continuelle ; et, pour ses amis et les affaires, sa tête était aussi prodigue de saillies que sa table de mets exquis.

On a beaucoup parlé de la table de M. de Talleyrand ; ce volume répète même plusieurs versions, mais toutes ne sont pas exactes.

Des premiers, M. de Talleyrand a paru penser qu'une cuisine saine et méditée devait fortifier la santé et empêcher de graves maladies. En effet, sa santé, pendant les quarante dernières années de sa vie, est un argument puissant pour cette opinion.

Toute l'Europe illustre, politique, militaire, savante, artistique, est venue s'asseoir à cette grande table, et jouir de son hospitalité. Tous ceux qui y sont venus ont été enchantés : — venir aux Tuileries, même pour affaire importante, c'était aller dîner chez le prince de Talleyrand. L'art culinaire a déployé ici toutes ses ressources. La réputation de l'hospitalité de la France s'est rétablie ainsi dans les premières maisons de l'Europe, et a fait de nouveau le tour du monde.

A quatre-vingts ans, M. de Talleyrand, grâce à ce régime médité, était encore, par la pensée et l'influence, un des hommes les plus considérables du continent. — M. de Talleyrand recevait tous les matins son menu de son cuisinier ou de son maître-d'hôtel : c'était celui du dîner, son seul repas. — Il ne prenait le matin, quoi qu'on en ait dit, et avant de se livrer au travail, que deux ou trois tasses de camomille. Chez lui, l'ordinaire, pour une table de dix à douze couverts, se composait — de deux potages, deux relevés, dont un de poisson ; de quatre entrées, de deux rôts, quatre entremets et le dessert. Le prince



mangeait avec appétit du potage, du poisson, d'une entrée de boucherie, qui était presque toujours une noix de veau — ou des côtelettes de mouton braisées, ou un peu de poulet — ou de la poularde au consommé. — Il mangeait parfois un peu de rôti ; ses entremets habituels étaient les épinards, ou les cardons, — les œufs ou les légumes de primeur, et en entremets de sucreries les pommes ou poires gratinées. Un autre jour, c'était un peu de crème au café; il touchait rarement au dessert. Il ne buvait que d'excellent vin de Bordeaux, légèrement trempé d'eau, et un peu de xérès; il demandait au dessert un petit verre de vieux malaga. — Au salon, le maître-d'hôtel lui présentait une grande tasse que le prince remplissait lui-même de morceaux de sucre; puis on lui versait le café.

Tous les ans le prince allait prendre les eaux de Bourbon-l'Archambault; elles lui faisaient grand bien. Il se rendait ensuite à Valençay, dans ce magnifique château dont l'élégante table était ouverte à tous les hommes distingués de la France et de l'Europe. Il n'était pas rare d'y rencontrer trente personnes éminentes. — M. de Talleyrand était un grand-seigneur français dans la plus belle acception, un homme que personne n'a éclipsé dans l'art de recevoir et de causer en termes fins et profonds; sa maison, le chef-d'œuvre de l'hospitalité moderne : elle était, en gastronomie, ce que ses discours, si pensés, si rapides, à l'Académie, à la chambre des pairs, ont été pour la littérature de notre temps[1].

M. Brillat-Savarin n'était pas gastronome dans l'acception fine et délicate; c'était simplement un vigoureux mangeur. Il ne tenait pas de table. Il était peu connu hors de l'intimité du président de la Cour de cassation et de la société de madame Récamier. Son livre, publication posthume, révéla seul la saillie vive et profonde de son esprit. Sa conversation n'en accusait rien; elle était même courte, indifférente, monotone. C'était un homme de grande taille, lourd, vulgaire, avec un costume presque arriéré. Je vois toujours le col de chemise élevé qui lui encadrait le cou, ses larges pantalons flottants sur ses souliers; — sa figure pleine et peu expressive ne révélait rien

[1] Le prince comptait encore parmi ses amis intimes MM. de Lavaupalière, d'Estchepaie, le marquis de Lima, ambassadeur de Portugal; Adrien Montmorency-Laval et un autre homme de l'époque de Louis XV, du moins avec le cachet de ce temps-là, poudré, très-poli, capable, M. de La Bernardière, qui a été un moment ministre des affaires étrangères de l'empereur.

non plus du piquant si explicite de ses méditations. Je le vois assis au milieu d'un groupe de cinq ou six personnes dans la librairie de madame Goulet (ancienne galerie de bois), — écoutant plutôt que prenant part à quelque conversation animée comme son récit écrit en donne l'idée. M. Brillat-Savarin, mort le 2 février 1826, était né le 1er avril 1755 à Belley, petite ville située au pied des Alpes ; il avait fait partie de l'Assemblée constituante, s'était réfugié tour à tour, pendant la terreur, en Suisse et en Amérique et était revenu en France en septembre 1796. Sa vie historique ne compte réellement que par ce charmant livre de la *Physiologie du Goût*[1].

Berchoux n'était, suivant M. de Cussy, qu'un homme de lettres sensé et spirituel. C'était là son trait saillant. — Sa conversation était bienveillante et douce, un peu maigre ; il a été vite au bout de sa veine. Tout ce qu'il a publié à part *la Gastronomie* est loin d'avoir continué ses premières inspirations. Homme doux, ami de la paix et du pouvoir, il a servi la Révolution et l'Empire dans une justice de paix, et la restauration dans la censure, et tout cela avec bienveillance et dignité. — Voilà le fond de sa carrière. Mais son poème, si gai et si spirituel, attache à son nom une célébrité brillante. Il est mort il y a environ cinq ans, tout à fait oublié personnellement, à Marcigny (Saône-et-Loire), le 17 décembre 1838. Il était né à Lay-lès-Saint-Symphorien (Loire). Il avait été joli homme, quoique d'une petite taille ; ses traits étaient gracieux[2].



[1] M. Brillat-Savarin a publié un *Essai historique et critique sur le duel* et des fragments sur l'*Administration judiciaire*, etc. Tout cela a peu réussi. Il est mort des suites d'un refroidissement des pieds, dans l'église de Saint-Denis, le jour des obsèques de Louis XVIII. C'était un homme d'un esprit indulgent, d'un commerce doux, sûr et aimable. Un homme connu l'avait appelé assez plaisamment, à cause de sa taille, le tambour-major de la Cour de cassation.

[1] Berchoux n'était ni gastronome solide ni même connaisseur. Il a conquis son



La biographie de Colnet n'a guère plus de traits et d'importance : il a été successivement marchand de vieux livres dans une espèce de cave en face du Pont-Royal, puis au coin de la rue des Petits-Augustins; rédacteur spirituel dans la critique de plusieurs grands journaux. Sa *polémique* n'est pas restée, le fond s'en est évanoui avec les petites circonstances qui l'alimentaient; son poème de *l'Art de Dîner en ville* seul le recommandera, non par le fond, vieux, rebattu, d'un autre âge, qui, plus élégant même, eût été étranger aux habitudes de l'écrivain, mais par la forme animée du vers, par la vigueur du trait, par un coloris enfin qui ne déparerait pas les ouvrages de Boileau[1].

Je dois placer à la tête de ces hommes si distingués M. Grimod de La Reynière, le Corneille de la gastronomie française; il était issu d'une des plus riches maisons de finance, mais lorsque je l'ai connu il n'en conservait plus toutes les manières. On l'écoutait toujours, car l'esprit si prompt qu'il avait eu était encore présent à tou-

sujet comme poète, mais il ne l'a pas pratiqué comme gourmet. L'art sur lequel il a jeté de si spirituelles saillies lui était étranger.

Sa conversation, brisée sans doute par paresse d'esprit, devenait vive et mordante en face d'un pédant ou d'un babillard, et s'animait de cette légère malice qui respire dans *la Gastronomie.* Cette malice polie n'existe plus; c'était le dernier soupir de l'école de Voltaire.

Le spirituel poète qui avait dit : « *Qui me délivrera des Grecs et des Romains!* » n'a peut-être pas été sans influence dans l'initiative d'une première réforme littéraire. Mais Berchoux s'est vite arrêté, et, comme Grimod, Colnet, il est mort ultra-classique et anti-révolutionnaire, dépensant en railleries amères les restes d'un esprit piquant et gai. Sa prose (et il a beaucoup écrit comme journaliste) se distingue par une spirituelle bonhomie et d'heureuses pointes de gaieté. Son travail était très-facile. Il a écrit de faibles comédies restées en manuscrit, des satires, des épîtres, des romances, des poèmes épiques (*la Guerre des dieux de l'Opéra, l'Enfant prodigue, la Liberté,* poème en quatre chants), où son piquant esprit d'autrefois ne reparaît que par des éclairs assez rares.

[1] Son poème ne représente pas l'époque, mais le commencement du règne de Louis XIV. Les gens de lettres sont aujourd'hui, en fait de dîners, des connaisseurs, et vivent la plupart dans un intérieur orné, opulent. L'ouvrage du satirique solitaire est, du reste, plein de verve, de gaieté, et de vers que tout le monde a retenus.

Je n'aurais pour citer que l'embarras du choix :

« Quand on donne à dîner, on a toujours raison. »
« Tel doute à l'entremets qui croit tout au dessert. »
« Il mangeait en glouton et pensait sobrement. »

Colnet était né à Mondrepuy en Picardie, le 7 décembre 1768, d'une famille noble; il est mort dans la retraite, à Belleville (banlieue de Paris), le 29 mai 1832. Il a rédigé avec M. de Beauregard, un esprit aussi flexible qu'éminent, toutes ces spirituelles *Lettres* signées *la Voisine.*

tes les mémoires. Sa première conversation était réellement éteinte, comme le fait remarquer son ami M. de Cussy ; son esprit se ressentait de son passage à travers une longue révolution, et cet esprit piquant et fantasque, mais noble, l'exécrait de la même colère que MM. Berchoux, Colnet, Delille. Que d'épigrammes n'a-t-il pas lancées contre les mauvais riches et contre toutes les choses grossièrement renouvelées !

M. de La Reynière avait un bon style, une profonde littérature dramatique et beaucoup de verve ; mais tout son excellent esprit a été jeté au vent pour n'avoir pas été resserré dans une forme élégante et précise comme celle de la *Physiologie du Goût*. Il avait passé une partie de sa vie dans l'intimité des premiers talents du Théâtre-Français. La vogue de ses huit volumes de l'*Almanach des Gourmands* a été très-grande, très-méritée ; mais il était rédigé sur des riens et des faits passagers, avec la précipitation de la saillie. Il n'en est resté qu'un vif souvenir et les traits épars si brillants qui sont rapportés dans ce volume. Les trente pages que nous donnons ici sont tout ce qui peut être extrait de ses improvisations [1]. C'est quelque chose, au reste, de laisser trente pages aussi vraies et aussi distinguées. M. de La Reynière est la dernière lueur qu'ait jetée l'ancienne école. Il était affectueux, vif, aimant. Celui qui tient ici la plume ne peut oublier sa gracieuse bienveillance. Il lui avait promis le travail d'une réduction, et il est heureux d'avoir pu remplir sa promesse.

Après lui vient, un de nos amis communs, un homme du monde dont la mémoire sera difficilement oubliée, M. le marquis Louis de Cussy. L'empereur l'avait créé baron et préfet du palais ; M. de Cussy est un des hommes qui l'ont le mieux connu et le plus aimé. Aussi, jusqu'à la

[1] C'est à l'obligeante bonté de madame de La Reynière que je les dois ; je lui dois le portrait de son mari, gravé pour la première fois. — Très-jeune, un accident terrible l'avait privé de ses mains. Il était parvenu, à force de combinaisons, à faire des débris qui lui en restaient des moyens aussi souples qu'auraient pu l'être ses mains mêmes. — Il avait été fort élégant dans sa jeunesse, s'était présenté à Ferney et avait vu Voltaire. Sa santé était très-solide ; il était fort, avait du ventre, et est mort à 80 ans. Il écrivait avec une facilité merveilleuse, bien qu'avec un tronçon ; sa mémoire était admirable, rien ne s'y effaçait. Il a passé à la campagne les dernières années de sa vie ; c'est là que nos amis allaient le voir, et qu'un fin et noble esprit, madame de La Reynière, leur accordait une si charmante hospitalité. — M de La Reynière grondait sans cesse ses domestiques et n'en a jamais changé. A la mort de Geoffroy, il a travaillé un moment au *Journal des Débats*. — Son souvenir est ineffaçable parmi les gens d'esprit.

fin de son existence, à soixante-quatorze ans, à Paris, — parler de l'empereur était le sujet qui ramenait la vie et la verve dans ses facultés. Deux objets ont surtout occupé le cœur de M. de Cussy dans sa bienveillante reconnaissance : les premiers bienfaits de la reine Marie-Antoinette et l'affection que lui avait témoignée Napoléon.



M. de Cussy est un des types les plus élégants de la gastronomie, dont il ne se servait du reste qu'avec beaucoup de mesure et de goût. Il avait été grand seigneur, avait dépensé noblement une immense fortune et de magnifiques émoluments. Successivement, d'année en année, cette fortune s'est éteinte. C'était indifférence et générosité ; — il croyait à la durée de ce qu'il avait vu s'élever avec tant de puissance. — Lorsque tout a été renversé, lorsque le gouvernement a été changé, il n'avait plus ni position ni réserves. — Ce fut lui qui reconduisit Marie-Louise à Vienne. Elle avait de l'affection pour lui : elle aimait ses belles manières. Toutefois, quand M. de Cussy put remarquer que Marie-Louise semblait heureuse de la tournure que prenaient les événements, il renonça à toute espèce de place auprès d'elle, et demanda instamment à Parme, malgré les égards qu'on avait pour lui, la permission de revenir à Paris. — Il y arriva le 20 mars, le jour où l'empereur rentra aux Tuileries. Le lendemain même, il reprit son poste auprès de Napoléon. Cette restauration n'eut que peu de jours, et compromit définitivement ses intérêts. — Plus tard, un vieil ami, M. de Lauriston, lui fit donner une petite sinécure, une fonction de contrôle administratif. C'est dans cette position obscure, mais comblé des soins d'une personne qui lui était bien chère, bonne et très-distin-

guée, qu'il put attendre la vieillesse. — C'est même alors qu'il nous prouva, à tous, que ses idées sur le goût, ses règles pour mener la vie de l'esprit par le physique sont praticables avec le lot le plus modeste. M. de Cussy était ruiné ; il lui restait à peine ce qui est nécessaire aux gens du monde sans façon, et avec cela il a vécu avec dignité, donné à dîner dans un des intérieurs les plus agréables, les plus gais et les plus polis que l'on puisse souhaiter. Ses deux principes vivifiants étaient le goût et la conversation ; avec cela, il est vrai, les dîners se colorent. — Jusqu'à la fin il a causé d'une manière charmante ; sa part n'était pas une intarissable diffusion, mais cette audition parfaite, cette clarté, cette prestesse polie et rapide de l'esprit qui distinguait l'ancienne conversation des gens du monde.

De tous côtés, pendant quelques années, les marchands les plus notables vinrent solliciter un avis de sa table. — Sa table, de sept, huit et neuf personnes, a bien mieux valu que les plus opulents dîners ministériels. Sa séduction était telle qu'un cuisinier, aujourd'hui l'un des plus brillants de l'étranger, lui a donné pendant sept ans la préférence, avec les appointements les plus modestes, sur les plus belles places ; il a fallu même que le bon et spirituel marquis lui en cherchât une et l'y mît pour le décider à changer de service. « Celui de M. de Cussy, disait-il, est pour moi une leçon continuelle. »

L'estomac de M. de Cussy n'a jamais bronché. — Toute sa personne était d'une distinction exquise ; elle était, avec celle de M. de Narbonne, la tradition vivante de la société la plus polie. Sa taille était petite et forte, son dos rond, et ses manières alliaient l'extérieur de l'homme de cour et celles de l'officier. — Personne n'a mieux causé ; il ne causait volontiers que de ce qu'il avait vu ou recueilli, et la profondeur délicate de son esprit s'arrêtait à l'homme. Son esprit était plein d'anecdotes de grands seigneurs et de femmes ; il fournissait des cuisiniers à toutes les grandes maisons de l'Europe. Il est mort sans avoir traversé d'autre épreuve que la maladie qui nous l'a enlevé sous le charme des plus délicates passions. — Il ne croyait pas à la médecine ; et cette dernière a mis près d'un an à détruire sa forte constitution. M. de Cussy était un amateur très-éclairé de musique, et il passa nombre de ses dernières heures à répéter avec sa fille des scènes entières d'opéra. Le jour de sa mort, après une maladie de six mois, il a facilement digéré un perdreau rouge entier. La veille, un de ses neveux s'était présenté ; il arrivait d'Alger. « Sois le bienvenu,

lui dit le moribond en levant les yeux avec une douce joie; — quelle nouvelle de l'armée? comment se portent les jeunes princes? n'est-ce pas, on se battra bien? » Puis il fit une pause et reprit d'une voix faible : « As-tu vu beaucoup de gibier là-bas? »



Voilà M. de Cussy tel que je l'ai connu, comme homme, comme causeur facile et fin, comme gourmand.

Il a peu écrit; ce qu'il a fait a été comme dicté ou tracé à la hâte; il n'en a jamais relu les épreuves; il ne faut donc pas y chercher tout son esprit.

Sa vie peut être résumée par quelques traits. — Il ne laissait manger qu'avec mesure et boire qu'à petits coups. — On jouissait chez lui d'une liberté polie. — Les dîners duraient deux heures, — puis on se dispersait et l'on était libre. — Règles. Peu de monde à table : 10, 11, ou 7, 5. — Sa petite table était ouverte une fois toutes les semaines. — Souvent il était à la Halle dès quatre heures du matin. — Répondant à M. Brillat-Savarin, qui demandait deux douzaines d'huîtres par couvert, détachées, placées d'avance : — « Professeur, vous n'y pensez pas! des huîtres ouvertes et détachées! Je ne vous excuse que parce que vous êtes né dans le département de l'Ain! » — Il défendait de manger lorsque l'appétit n'était pas réveillé. « Ne faites rien de trop pour votre estomac, ou il vous abandonnera; car il est ingrat. » — « Ne réunissez à dîner que les gens qui s'affilient en morale et en pensées. » — « En hiver votre salle à manger sera chaude, 13 degrés; baignez-la de lumières. » — Il méprisait le thé, — et déclarait déserteur tout invité qui, au lieu d'arriver à six heures, n'arrivait qu'à six heures un quart.

M. Brillat-Savarin demandait qu'une salle à manger fût ornée de glaces; M. de Cussy résistait, parce que « ce n'est qu'à jeun qu'il faut

s'étudier dans son miroir. » — Le professeur conseillait la musique pendant le dîner ; M. de Cussy l'acceptait lorsque c'était « celle des instruments à vent, qui ont sur les autres la supériorité d'Apicius sur Lucullus. »

L'originalité de son tour d'esprit lui rendit chère, sur la fin de sa vie, sa réputation de gastronome ; la spirituelle charge de M. Dantan, qui le montre sortant d'un pâté, lui fit quelque plaisir : c'est d'après l'épreuve que j'ai reçue de lui que ce petit dessin est tracé.



J'ai insisté quelques instants sur M. de Cussy, parce qu'il a été un des meilleurs types de l'art comme l'époque le veut.

Après lui vient la foule ; tout ce qui a été dans le bon chemin, mais ce qui a moins marqué : le bon et spirituel d'Aigrefeuille, qui demandait une *académie de la gueule ;* cet amphitryon, qu'un mets manqué à sa petite table, place du Carrousel, rendait pâle, effaré ; qui croisait alors ses petites mains sur son ventre ; cet homme si poli, qui, dînant en ville, eût fait l'éloge d'une soupe à l'oignon ; — M. de Cobentzel, long-temps ambassadeur à Paris, homme d'un esprit charmant et l'inventeur d'un entremets délicieux, le koukoff ; — Camérani, convive énorme et grand, d'un goût si fin, d'une humeur si enjouée ; — le spirituel Gastaldi, savant médecin ; — Paër, musicien plein de goût ; — M. Hoope. — Si je devais prolonger ces détails, cette longue lettre deviendrait une histoire de la gastronomie de notre temps : et les éditeurs n'ont pas entendu la donner ; il faudrait d'ailleurs la mêler aux autres choses de l'époque, et le moment n'est pas venu d'y



MÉDITATION.

songer. Je n'ai voulu ici qu'évoquer, d'après des souvenirs qui s'affaiblissent tous les jours, quelques physionomies spirituelles que plus tard on désirera connaître par curiosité de gens du monde ou piquante affection; car il est difficile d'aimer tel ou tel écrit sans s'intéresser à leurs auteurs. Le reste de ces personnages élégants n'a, je le sais, cher docteur, qu'un intérêt fort limité d'histoire ou de biographie; cela ne peut pas se comparer à ce que vous diriez ici, si cette Notice était achevée par vous; elle aurait l'utilité tout expérimentale des règles d'observation et d'hygiène que votre sagacité promet à ceux qui vous connaissent.

Je finirai cette Notice avec ce type d'homme d'état que nous connaissons et acceptons même encore, et dont la jeunesse a été mêlée à celle de nos vieux amis; — c'est peut-être une erreur de notre indulgence. Quoi qu'il en soit, il n'a fait que le chemin qu'il devait faire, puisqu'il n'a eu qu'une règle, celle de ses propres intérêts en toute chose, et suivant le vent qui souffle. — Ce dessin le représente gourmand politique, c'est-à-dire vingt-cinq ans plus loin que son début au barreau de Paris: il le représente arrivé. —Pour vous expliquer cette composition de Carle Vernet, du moins pour le premier jet, je me servirai ici des expressions du regrettable, de l'élégant et spirituel gourmet qui l'a essentiellement modifiée.

« Ce grave personnage que vous voyez ici à table est arrivé pour honorer le pays et le barreau par les chambres, par quelques travaux (de comités, si vous y tenez), et par le flot actif de la politique montante. Que de services il a rendus! quel patriote! aujourd'hui l'État paye ses solides méditations, ses œuvres, par une pairie ou quelque chose comme cela; — il se livre dans l'intimité personnelle à tout son bonheur; il bénit cette forme de gouvernement ou la flexibilité du caractère et de l'esprit nous procure tous les biens; il jette un démenti à la face bilieuse de ce philosophe fâché qui consacre la vigueur de son intelligence à la recherche de quelque perfection abstraite ou sévère en politique dont le pays ne veut absolument pas. — Pour lui, jouir c'est vivre, et tout accepter, c'est se dévouer, se couvrir d'honneur. Ce gourmet-là, ajoute l'amer caricaturiste, est issu de 1815 et 1830, et dit un dernier mot du représentatif. »

C'est à lui sans doute que pensait M. de Talleyrand lorsqu'il répondait à cette question : « Il y a eu conseil des ministres aujourd'hui; la séance a duré depuis une heure jusqu'à sept. Savez-vous,

prince, ce qui s'y est passé? — Il s'y est passé six heures, » dit, après une légère pause, le vieux diplomate[1].

Il faut finir; je quitte ce récit et aborde la table même. Je vais parler de sa grande ordonnance; on en prendra et on en laissera; la réduction est facile à des personnes de goût.

Le service n'a qu'un principe, principe fondamental, depuis l'ameublement de la salle à manger jusqu'au surtout, — la simplicité élégante d'Horace et l'harmonie entre les principales parties.

Le linge doit être très-blanc; il est le fond du décor; il est orné aujourd'hui de dessins gracieux et couvre la table jusqu'aux deux tiers de ses pieds. Le beau linge est très-doux à la main. Le damassé de Saxe perfectionné notablement est toujours le linge des grandes maisons; mais on peut prédire sans témérité, d'après ce qui se fait, qu'il sera détrôné, dans un avenir prochain, par le damassé français, tissé encore avec plus d'art et de goût, offrant mille dessins, de brillantes corbeilles, des guirlandes de fleurs, des fruits. Ce linge est confectionné aussi pour de petites tables. Les dessins des serviettes ne sont que des répétitions très-réduites des nappes. Il y a de plus des nappes et des serviettes pour le thé; les serviettes du thé sont petites,

[1] Carle Vernet était un peintre éminent, un dessinateur de la plus rare, de la plus charmante facilité; il a plus fait de calembours que M. Sauzet, et nous lui devons les plus spirituels de son temps, nos plus jolies caricatures, les plus remplies de verve, — la Route de Poissy, — le Gastronome en jouissance, — le Gastronome sans argent, etc. En 1814, Carle Vernet a saisi avec la grâce de l'esprit français le type anglais, et en a exprimé la charge extérieure avec un entrain qui a été imité, mais non égalé. — Russes, Prussiens, Autrichiens, tout ce pêle-mêle de vainqueurs, a passé par ses spirituels crayons, non pas pour le moment, mais pour toujours : c'est à lui que l'on doit ces scènes plaisantes de la gastronomie des étrangers, parmi lesquelles je citerai aujourd'hui l'Arrivée à Paris de l'Anglais consumé par le spleen, et prenant feu devant la riche montre de madame Chevet, ancienne galerie vitrée; et celle du même Anglais rejoignant le bâtiment qui doit le reconduire à Londres très-engraissé et portant son ventre sur une longue brouette de Normandie. — Debucourt a été le graveur, pendant trente ans, de toutes les charges de Vernet; ses gravures étaient une manière noire; on les coloriait après l'impression. Debucourt était encore un habile graveur d'eaux-fortes, un peintre plein d'esprit, qui aurait pu, pour la finesse, lutter avec Miéris. Carle Vernet et Debucourt ont été fort fêtés par leurs contemporains; l'or pleuvait dans leurs mains; et, comme ils étaient gastronomes, gens du monde, gens d'inspiration et non de prudence, tout ce bien si justement acquis s'en est allé au vent; et, quand les jours du repos sont venus, M. C. Vernet a pensé à la bonne maison d'un fils illustre, et M. Debucourt à la famille de son neveu, M. Jazet, l'un de nos plus habiles graveurs, où ses dernières années ont reçu toute sorte de soins.



carrées, de la grandeur d'un journal, en fil écru, avec franges blanches.

Le linge blanc est regardé comme fort ordinaire, et les bonnes maisons emploient dans leur service usuel le linge ouvré et à petits damiers.

— Qu'est-ce que la salle à manger? qu'est-ce que le couvert?

Un couvert bien mis charme par tous ses élégants détails et par sa gracieuse symétrie, que la blancheur d'une belle nappe sait vivement relever. Quelquefois, par suite d'heureuses dispositions, au milieu d'un beau jour et d'une vive lumière, le linge, l'argenterie, le plateau, les porcelaines, les cristaux, les candélabres, les bronzes délicatement entremêlés, rappellent à la pensée les tables fantastiques des *Mille et une Nuits.*

Tout le monde plus ou moins a ressenti cet éblouissement-là. — En plaçant ici le modèle d'un couvert de trente personnes, je le prends dans les plus belles et les plus récentes traditions, — la maison de M. le prince de Talleyrand, ou celle de M. de Rotschild.

La salle à manger est spacieuse; il faut la faire chauffer l'hiver par des calorifères. Sa chaleur est douce, égale, réglée par un thermomètre suspendu au centre de la pièce.

La salle à manger est placée au nord, si cela est possible; elle est fraîche en été; elle est plus longue que large. Une belle salle à manger est construite en marbre ou en stuc, parquetée ou pavée en mosaïque, couverte l'hiver d'un riche tapis, et découverte l'été; un passage en moquette est tracé derrière les convives pour garantir le tapis. En été, lorsque le tapis est enlevé, ce passage est conservé tel quel afin que les invités ne soient pas distraits par le bruit des pas et du service.

Un beau lustre est suspendu au plafond, et des étagères aux consoles en acajou sont placées autour de la salle. Une distance de cinq pieds au moins est laissée entre la table et ces étagères.

La table est en acajou, les rallonges en chêne; calculez sa longueur de manière à laisser une place de vingt-quatre pouces à chaque convive; sa largeur est mesurée sur ce qui est destiné à en garnir le milieu, c'est-à-dire d'après le plateau, le surtout, les candélabres, le dessert, le service des mets; d'après la place que tiennent les hors-d'œuvre d'office, les salières, les verres, les carafes, etc. La nappe est précédée d'une légère couverture de laine, d'un drap de peau sou-

ple et mince. La nappe, les napperons, les serviettes, ainsi que nous l'avons dit en commençant ce chapitre, sont, suivant le goût et la fortune, d'un beau saxe ou d'un beau damassé français, blancheur éblouissante.

Le plateau se place au cordeau ; il se compose de cinq pièces en bronze doré; même nombre de candélabres, même nombre de pièces pour le service du dessert. D'élégantes figures décorent le surtout; ces objets ne peuvent être touchés qu'avec du linge fin ou du papier joseph. La pièce du milieu est placée sous le lustre ; viennent ensuite et autour douze candélabres en bronze doré, chacun avec sept bougies. On place aux deux bouts deux autres grands candélabres à deux branches garnis de dix ou douze bougies. Le dessert, rangé autour du surtout, est dressé dans des coupes, des tambours, des assiettes montées et des compotiers en cristal et en bronze des maisons Denière, etc. Tout cela est d'une délicatesse charmante.

Conservez entre le dessert et les assiettes des convives l'espace nécessaire pour placer quelques napperons pareils à la nappe ; ces napperons s'enlèvent au troisième service. C'est sur cette distance ménagée que vous placez les cloches et les boules destinées à recevoir les services de la cuisine, les hors-d'œuvre d'office, les salières, les carafes pour le vin, pour l'eau, etc. Lorsque les salières sont doubles, il y en a une pour deux personnes ; les plus distinguées doivent être posées au centre et aux deux bouts de la table, c'est-à-dire aux places d'honneur. Des ronds de bouteilles sont postés entre chaque convive; partant, pour un couvert de trente personnes, quinze pour les carafes de vin, quinze pour les carafes d'eau. — Le champagne se frappe dans six seaux d'argent remplis de glace qui saillissent au milieu du service. Le champagne se verse toujours une assiette au-dessous de la bouteille. On échappe ainsi à l'effet de quelques distractions naturelles au milieu du feu du dîner et des conversations.

Toutes les assiettes sont placées au cordeau à distance égale ; le couteau, la cuiller et la fourchette sont à droite ; la cuiller, écartée légèrement, laisse voir les armoiries et chiffres gravés sur la fourchette.

Chaque convive dispose de quatre verres de très-beau cristal ; c'est de la lumière pure : verre pour le vin de Madère, idem pour vin ordinaire, idem pour le vin de Champagne, idem pour le vin de Bor-



deaux. Les verres pour vin du Rhin sont en réserve sur un plateau : on ne les place pas d'abord sur la table.

Le couvreur met sur la même ligne les carafes de vin et d'eau : les serviettes doivent être pliées avec goût sur les assiettes ; le petit pain est dessus. Les assiettes à potage ne sont pas sur la table ; on les tient très-chaudes sur une autre table où le maître-d'hôtel sert le potage.

Les assiettes du dessert sont prises sur les étagères ou consoles ; elles sont déjà garnies de couteau — en acier, — vermeil ; d'un couvert de vermeil, d'une petite serviette très-fine, le tour brodé ou garni d'un petit effilé dont on peut voir des modèles exquis à la belle lingerie des magasins de MM. Chevreux et Legentil[1]. Un petit pain au lait est partie intégrante du dessert.

Les boules, les cloches d'argent, l'argenterie entière correctement alignée sur les napperons destinés à recevoir les entrées de grosses pièces, réfléchissent le brillant cachet de la fabrique de M. Odiot, l'une des premières certainement de l'Europe. — Les boules, qui attendent les entrées chaudes, sont allumées à la bougie, dix minutes avant qu'on ne monte le premier service.

Il faut, en même temps qu'on dresse le service, parfumer la salle à manger. Une excellente salle à manger a deux portes, celle d'entrée pour les convives, — et celle du service. Cette dernière s'ouvre sur une salle qui attient à la salle à manger ; on y place l'entremets et le rôt un peu avant d'enlever le premier service ; on y dépose tout ce qui entre dans la salle à manger et tout ce qui en sort.

Le dessert, posé d'avance autour du surtout, est composé ainsi : 2 corbeilles ovales couronnées d'ananas ; 4 corbeilles rondes chargées de fruits divers ; 8 assiettes montées de candis ; 8 tambours de tirage ; 8 compotes diverses ; 8 tambours de petits-fours ; 8 assiettes de caramel ; total, 46. Un beau service doit être en bronze doré pareil au surtout ; les coupes sont en cristal.

Les hors-d'œuvre sont placés sur seize plateaux en cristal garnis de bronze ; les deux candélabres postés aux deux bouts se trouvent entre le plateau et une corbeille ovale ; et, entre celle-ci et une assiette montée, on pose un candélabre ordinaire.

Voilà, même en ne nous arrêtant ici qu'à l'extérieur du service,

[1] Au *Gagne-Petit*, rue des Moineaux, Paris. Cette grande maison offre toute latitude au choix ; sa lingerie est la plus fine, la plus solide, la plus variée qui existe à Paris, — et même en Europe ; ses prix sont ceux de la fabrique.

tout un poème sur cette fine et élégante table de Paris, qui, plus que jamais, est digne d'être la leçon de l'Europe opulente ou aisée, — de réunir autour d'elle toutes les individualités aimables, puissantes, riches, spirituelles, toutes les belles classes, tous les âges, toutes les santés : car tous avec de la mesure y puisent un nouvel essor.

Nous avons besoin ici d'insister sur quelques recommandations qui feront mieux comprendre ce qui précède.

PRINCIPES ABSOLUS DE CE SERVICE.

Avant l'annonce du dîner au salon, toutes les entrées réunies sont clochées ; tous les servants, gantés de blanc, à leur poste : la serviette de service roulée à la main, ils se tiennent derrière les chaises.

Lorsque tout le monde est placé, un paravent en laque est déployé devant chaque porte, de manière à briser, tout courant d'air, sans gêner le service.

Lorsque le maître-d'hôtel enlève les cloches, qu'il remet aux servants qui les attendent, les huîtres et les hors-d'œuvre sont apportés et offerts. On présente ensuite les potages et les hors-d'œuvre de cuisine : ils sont servis pendant qu'on découpe les poissons, et présentés avec les sauces; puis viennent les grosses pièces, les entrées de sautés, les autres entrées, enfin les entrées froides.

Le second service est monté dans une partie contiguë à la salle à manger ; sa chaleur reste intacte ; on le place sur des réchauds.

Les grosses pièces, les rôts, les entremets sont portés au maître-d'hôtel, qui les pose sur les boules; il enlève au fur et à mesure les plats du premier service. Le second service est aussitôt distribué ; les rôts sont repris pour être découpés. Pendant ce temps les légumes sont présentés aux convives; les rôts découpés brûlants, les salades arrivent ensuite ; puis vient le tour de l'entremets de sucre : avant de servir ce dernier, on enlève toutes les salières et les hors-d'œuvre d'office ; des assiettes pour le fromage sont préparées. Avant toutes choses il faut renvoyer les pièces du service culinaire, plats, boules et napperons, et distribuer aux diverses parties de la salle des serviteurs qui, ayant d'une main une brosse, de l'autre un petit plateau, enlèvent vite avec soin les miettes qui pourraient rester sur la nappe. Les verres et les assiettes du dessert et les carafes d'eau glacée sont mis alors devant les convives. Le maître-d'hôtel, armé d'un crochet d'a-

cier à manche d'ivoire, amène le dessert sur la ligne où se trouvaient les services précédents. Tous les objets du dessert sont alignés avec un grand soin. Ce dernier service doit s'exécuter vite et sans bruit.

Les premiers objets présentés sont les compotes fraîches, les ananas ; — la sucrerie suit ; — le reste du dessert se déroule par quatre assiettes : cette disposition bien réglée est l'affaire d'un instant.

Le maître-d'hôtel fait passer immédiatement aux convives deux sortes de glaces ; c'est après ce dernier article que les rince-bouche sont présentés. Ils ont été préparés d'avance par le couvreur : trois quarts d'eau tiède et deux ou trois gouttes de menthe par verre.

Dès que l'amphitryon a indiqué au service que les convives vont quitter la table, le paravent placé devant la porte de sortie est enlevé, et dans le même temps la porte est ouverte à deux battants.

Dès le commencement du service, le maître-d'hôtel doit recommander un silence complet à toutes les personnes qui marchent sous ses ordres. Aucun bruit d'assiettes, d'argenterie, de verres, ne doit frapper l'attention des invités.

Le café et les liqueurs se prennent au salon ; ils sont présentés par le maître-d'hôtel accompagné d'un domestique. Tasses, petits verres, toutes les parties de ce dernier acte du service disparaissent promptement.

Les vins offerts dans un dîner comme celui dont je viens d'indiquer la marche, la forme extérieure, doivent être de premier choix, fins et délicats. En voici l'ordre : après le potage, madère sec et xérès ; — aux premières entrées, sauterne et champagne frappé ; puis le bordeaux, château-margaux ou château-laffitte ; — au moment du rôt, vin du Rhin et de Champagne : ils se servent jusqu'à la fin du dîner, à des intervalles calculés. Le vin de Xérès supérieur est présenté avant les glaces. Les vins du dessert doivent être d'une qualité exquise ; les plus estimés sont : le malaga, le malvoisie, le constance, le ténériffe.

DU PETIT SALON, CELUI DES INTIMES, LIÉ AUX DINERS DE GARÇONS.

C'est une pièce en hiver d'une température douce, en été ses fenêtres s'ouvrent ; elle est placée, quand cela est possible, au-dessus

d'un jardin. Vous venez y rêver ou y causer immédiatement après le dîner, et au milieu de la légère fumée des cigarettes. Ce petit salon en hiver, et bien chauffé, est une suite charmante de la salle à manger. — Les étoffes des meubles sont damassées et de couleur foncée. Ce petit salon est une élégante dérivation du comfort qui s'est introduite il y a peu de temps dans quelques maisons riches de l'Europe. On cite des divans de garçons très-remarquables : ils se rattachent ordinairement à des appartements de jeunes gens ; cet usage, sans être très-répandu, est adopté en Russie, à Berlin et à Vienne, et on nous annonce aujourd'hui que M. le prince de Joinville fait établir au pavillon de Flore, dans les appartements supérieurs, un divan dont la forme représentera une partie de vaisseau avec des hamacs où l'on fumera.

LE GRAND SALON.

Au grand salon, les étoffes employées sont de laine brochée de soie imitant l'or et l'argent. On se sert encore ici pour tentures d'étoffes — tapisserie ancienne, ou de l'époque de Louis XIV et de Louis XV. Les portières sont faites en riche étoffe — gothique ou renaissance.

Les rideaux des fenêtres sont en mousseline brodée, d'un seul morceau sans couture, et forment un immense store couvert des dessins les plus élégants, du plus riche travail, avec fleurs, guirlandes et jours du plus charmant métier.

Quelques peintures d'élite, dessins, aquarelles, tout petits tableaux, s'adaptent aux étoffes des murs, et complètent pour l'intelligence la savante élégance de la belle demeure dont nous retraçons quelques habitudes. Les cadres doivent être d'une riche simplicité — bois palissandre avec cercle d'or près des marges pour les dessins : ceux-ci sont signés Bonington, Calame, Decamps, Roqueplan, Marilhat ; les peintures — Delaroche, Léon Cogniet, Steuben, Destouches, Winterhalter. A cette extrémité du dîner, de cette splendide séance conviviale, l'esprit est aussi doucement impressionné que les sens ; la vue est égayée. Ce n'est plus un seul plaisir que l'on ressent, mais toutes les émotions délicates que peut exciter en nous le bien-être le plus complet, joignant le positif à l'idéal.

Je viens d'esquisser quelques grandes habitudes ; et, je le répète,



je prends ces règles-là dans le souvenir du service de l'hôtel du prince de Talleyrand, de lord Castelreagh et du prince de Metternich. C'est de là qu'il faut venir, modifiant les détails, au service amoindri des élégantes maisons qui se partagent le reste de la tradition des magnificences délicates des belles tables de l'Empire et de la Restauration.

Je n'oublierai pas, à la fin de ce récit puisé dans la mémoire de tous ceux qui ont vu la grande maison du prince de Talleyrand, que cet illustre gentilhomme échappait volontiers, l'été, à toutes ces pompes du monde, aux conférences si séduisantes des grandes affaires et d'un pouvoir, honoré, — car alors on honorait le chef suprême, — pour aller se reposer quelquefois sur un site riant et frais de ces environs de Paris, trop décriés parce que c'est un bonheur près de nous, — dans cette jolie retraite d'Andilly, que madame la duchesse de Duras avait su embellir d'un comfort plus simple, mais encore exquis.

Toutes les citations sur la vie modeste à la campagne, répandues dans ce volume, disent que, dans notre plan, cet incident doit être noté, rappelé. L'homme du siècle qui a eu le plus d'élégance et de goût, le dépositaire même de la tradition entière de l'état [1], ne pouvait dédaigner quelquefois la vie cachée, la vie du sage. Ici, il en a fait un moment la source de ses délices, — de ces plaisirs méditatifs où la pensée recueille tant.

Tous les bruits cessaient pour lui dans cette demeure, autour d'une petite colonne surmontée du buste en marbre de Vénus; ce buste imprimait quelque chose de riant à ce pavillon rempli par un si doux silence. Il n'était là que le symbole de ce qu'il y a de vif et de doux dans la vie, mais un de ces charmants symboles d'autant plus persuasifs qu'il faut les interpréter.

Ce buste avait inspiré ces beaux vers à un des plus illustres amis du prince :

Loin de nous, censeur hypocrite,
Qui blâmez nos ris ingénus!
En vain le scrupule s'irrite;
Dans une retraite favorite
J'ai mis le buste de Vénus.

[1] Expression de M. le comte Portalis, ministre, sénateur.

Je sais trop bien que la volage
M'a sans retour abandonné;
Il ne sied d'aimer qu'au bel âge;
Au triste honneur de vivre en sage
Mes cheveux blancs m'ont condamné.

Je vieillis; mais est-on blâmable
D'égayer la fuite des ans?
Vénus, sans toi rien n'est aimable;
Viens de ta grâce inexprimable
Embellir même le bon sens.

L'illusion enchanteresse
M'égare encor dans tes bosquets;
Pourquoi rougir de mon ivresse?
Jadis les sages de la Grèce
T'ont fait asseoir à leurs banquets.

Inspire-moi ces vers qu'on aime,
Qui, tels que toi, plaisent toujours;
Répands-y le charme suprême
Et des plaisirs et des maux même,
Que je t'ai dus dans mes beaux jours.

Ainsi, quand d'une fleur nouvelle
Vers le soir l'éclat s'est flétri,
Les airs parfumés autour d'elle
Indiquent la place fidèle
Où le matin elle a fleuri.

Un maître bien habile, M. Plumerey, élève de M. Boucher, de la maison du prince de Talleyrand, vient de nous révéler tous les secrets de la grande table du prince ; il a développé brillamment, dans un élégant Traité des entrées chaudes de la table de Paris, tout ce comfort exquis. Ce travail forme les deux derniers volumes du grand et excellent ouvrage laissé par Carême : l'*Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. — Il s'en détache aussi, avec le seul nom de M. Plumerey, dans une belle édition ornée de jolies planches, en 2 volumes in-8°, intitulée : *Le principal de la cuisine de Paris*, ou *Traité des entrées chaudes*. Ce livre est indispensable à tous ceux qui tiennent aujourd'hui à une bonne table, qui la limitent au nécessaire délicat, très-fin, à l'élégance. C'est un trésor pour les maîtresses de maison, les vieux célibataires, les malades. M. Plumerey, l'un des premiers hommes de la profession à Paris, est aujourd'hui chef des cuisines de M. le comte de Palhen, ambassadeur de Russie en France, noble diplomate, qui comprend bien le digne frère d'Alexandre, cet illustre prince qui recommande la dignité à tous ses agents extérieurs. N'est-ce pas à M. de Palhen qu'il a été dit : « Votre » table doit rivaliser avec celle de madame de Rothschild ; il faut que » l'ambassade de Russie soit une des bonnes maisons de Paris. »

LES CLASSIQUES
DE LA TABLE.

BRILLAT-SAVARIN.

PHYSIOLOGIE DU GOUT.



APHORISMES DU PROFESSEUR

POUR SERVIR DE PROLÉGOMÈNES A SON OUVRAGE ET DE BASE ÉTERNELLE A LA SCIENCE.

I. L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II. Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.

III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

V. Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

VI. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VII. La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

VIII. La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

IX. Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

X. L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XI. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XII. Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature, et après le troisième verre le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

XIII. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XIV. On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

1.

XV. La qualité la plus indispensable d'un cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVI. Attendre trop long-temps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVII. Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.

XVIII. La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent ; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

XIX. Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

PHYSIOLOGIE DU GOUT.

MÉDITATION I.

DES SENS.

Les sens sont les organes par lesquels l'homme se met en rapport avec les objets extérieurs.

1. NOMBRE DES SENS. — On doit en compter au moins six :

La *vue*, qui embrasse l'espace et nous instruit, par le moyen de la lumière, de l'existence et des couleurs des corps qui nous environnent ;

L'*ouïe*, qui reçoit, par l'intermédiaire de l'air, l'ébranlement causé par les corps bruyants ou sonores ;

L'*odorat*, au moyen duquel nous flairons les odeurs des corps qui en sont doués ;

Le *goût*, par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent ;

Le *toucher*, dont l'objet est la consistance et la surface des corps ;

Enfin le *génésique*, ou *amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce.

Il est étonnant que, presque jusqu'à Buffon, un sens si important ait été méconnu, et soit resté confondu ou plutôt annexé au toucher.

Cependant la sensation dont il est le siége n'a rien de commun avec celle du tact ; il réside dans un appareil aussi complet que la bouche ou les yeux ; et ce qu'il y a de singulier, c'est que, chaque sexe ayant tout ce qu'il faut pour éprouver cette sensation, il est néanmoins nécessaire que les deux se réunissent pour atteindre au but que la nature s'est proposé. Et si le *goût*, qui a pour but la conservation de l'individu, est incontestablement un sens, à plus forte raison doit-on accorder ce titre aux organes destinés à la conservation de l'espèce.

Donnons donc au *génésique* la place *sensuelle* qu'on ne peut lui refuser, et reposons-nous sur nos neveux du soin de lui assigner son rang.

2. MISE EN ACTION DES SENS. — S'il est permis de se porter, par l'imagination, jusqu'aux premiers moments de l'existence du genre humain, il est aussi permis de croire que les premières sensations ont été purement directes, c'est-à-dire qu'on a vu sans précision, ouï

confusément, flairé sans choix, mangé sans savourer, et joui avec brutalité.

Mais toutes ces sensations ayant pour centre commun l'âme, attribut spécial de l'espèce humaine et cause toujours active de perfectibilité, elles y ont été réfléchies, comparées, jugées; et bientôt tous les sens ont été amenés au secours les uns des autres, pour l'utilité et le bien-être du *moi sensitif*, ou, ce qui est la même chose, de l'*individu.*

Ainsi, le toucher a rectifié les erreurs de la vue; le son, au moyen de la parole articulée, est devenu l'interprète de tous les sentiments; le goût s'est aidé de la vue et de l'odorat; l'ouïe a comparé les sons, apprécié les distances; et le génésique a envahi les organes de tous les autres sens.

Le torrent des siècles, en roulant sur l'espèce humaine, a sans cesse amené de nouveaux perfectionnements, dont la cause, toujours active, quoique presque inaperçue, se trouve dans les réclamations de nos sens, qui, toujours et tour à tour, demandent à être agréablement occupés.

Ainsi, la vue a donné naissance à la peinture, à la sculpture et aux spectacles de toute espèce [1];

Le son, à la mélodie, à l'harmonie, à la danse et à la musique, avec toutes ses branches et ses moyens d'exécution;

L'odorat, à la recherche, à la culture et à l'emploi des parfums;

Le goût, à la production, au choix et à la préparation de tout ce qui peut servir d'aliment;

Le toucher, à tous les arts, à toutes les adresses, à toutes les industries;

Le génésique, à tout ce qui peut préparer ou embellir la réunion des sexes, et, depuis François Ier, à l'amour romanesque, à la coquetterie et à la mode; à la coquetterie surtout, qui est née en France, qui n'a de nom qu'en français, et dont l'élite des nations vient chaque jour prendre des leçons dans la capitale de l'univers.

Nous avons dit plus haut que le génésique avait envahi les organes de tous les autres sens; il n'a pas influé avec moins de puissance sur toutes les sciences; et, en y regardant d'un peu plus près, on verra que

[1] Cette opinion du professeur sur l'importance de la vue a besoin d'être expliquée et même rectifiée : un homme n'est pas peintre, sculpteur, etc., parce qu'il est doué de la vision; mais bien parce que, ce sens étant donné, il a des facultés intérieures, des facultés cérébrales qui le portent à imiter, à représenter, à colorier, etc., les objets qu'il a vus. La même rectification doit être faite pour ce que dit le professeur à l'occasion de chacun des autres sens. Les sens sont aux facultés primitives, cérébrales, ce qu'est l'instrument à celui qui le met en action. (*Note de l'Éditeur.*)

tout ce qu'elles ont de plus délicat et de plus ingénieux est dû au désir, à l'espoir ou à la reconnaissance qui se rapportent à la réunion des sexes.

Telle est donc, en bonne réalité, la généalogie des sciences, même les plus abstraites, qu'elles ne sont que le résultat immédiat des effort s continus que nous avons faits pour gratifier nos sens.

3. PUISSANCE DU GOUT. — On a vu que l'amour physique a envahi toutes les sciences : il agit en cela avec cette tyrannie qui le caractérise toujours.

Le goût, cette faculté plus prudente, plus mesurée, quoique non moins active, est parvenu au même but avec une lenteur qui assure la durée de ses succès.

Nous nous occuperons ailleurs à en considérer la marche ; mais déjà nous pourrons remarquer que celui qui a assisté à un repas somptueux, dans une salle ornée de glaces, de peintures, de sculptures, de fleurs, embaumée de parfums, enrichie de jolies femmes, remplie des sons d'une douce harmonie ; celui-là, disons-nous, n'aura pas besoin d'un grand effort d'esprit pour se convaincre que toutes les sciences ont été mises à contribution pour rehausser et encadrer convenablement les jouissances du goût.

MÉDITATION II.

DU GOUT.

4. DÉFINITION DU GOUT. — Le goût est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu'ils causent dans l'organe destiné à les apprécier.

Le goût, qui a pour excitateurs l'appétit, la faim et la soif, est la base de plusieurs opérations dont le résultat est que l'individu croît, se développe, se conserve et répare les pertes causées par les évaporations vitales.

Les corps organisés ne se nourrissent pas tous de la même manière ; l'auteur de la création, également varié dans ses méthodes et sûr dans ses effets, leur a assigné divers modes de conservation.

Les végétaux, qui se trouvent au bas de l'échelle des êtres vivants, se nourrissent par des racines qui, implantées dans le sol natal, choisissent, par le jeu d'une mécanique particulière, les diverses substances qui ont la propriété de servir à leur croissance et à leur entretien.

En remontant un peu plus haut, on rencontre les corps doués de la

vie animale, mais privés de locomotion; ils naissent dans un milieu qui favorise leur existence, et des organes spéciaux en extraient tout ce qui est nécessaire pour soutenir la portion de vie et de durée qui leur a été accordée; ils ne cherchent pas leur nourriture, la nourriture vient les chercher.

Un autre mode a été fixé pour la conservation des animaux qui parcourent l'univers, et dont l'homme est sans contredit le plus parfait. Un instinct particulier l'avertit qu'il a besoin de se repaître, il cherche, il saisit les objets dans lesquels il soupçonne la propriété d'apaiser ses besoins; il mange, se restaure; et parcourt ainsi, dans la vie, la carrière qui lui est assignée.

Le goût peut se considérer sous trois rapports :

Dans l'homme physique, c'est l'appareil au moyen duquel il apprécie les saveurs;

Considéré dans l'homme moral, c'est la sensation qu'excite, au centre commun, l'organe impressionné par un corps savoureux; enfin, considéré dans sa cause matérielle, le goût est la propriété qu'a un corps d'impressionner l'organe et de faire naître la sensation.

Le goût paraît avoir deux usages principaux :

1° Il nous invite, par le plaisir, à réparer les pertes continuelles que nous faisons par l'action de la vie;

2° Il nous aide à choisir, parmi les diverses substances que la nature nous présente, celles qui sont propres à nous servir d'aliments.

Dans ce choix, le goût est puissamment aidé par l'odorat, comme nous le verrons plus tard; car on peut établir, comme maxime générale, que les substances nutritives ne sont repoussantes ni au goût ni à l'odorat.

5. MÉCANIQUE DU GOUT. — Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît.

Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments.

De plus, au moyen des papilles plus ou moins nombreuses dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir : les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté.

Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives; je ne sais pas

même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu; et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout à fait imparfaite.

Les personnes qui n'ont pas de langue, ou à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du goût. Le premier cas se trouve dans tous les livres; le second m'a été assez bien expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue, pour le punir de ce qu'avec quelques-uns de ses camarades de captivité il avait formé le projet de se sauver et de s'enfuir.

Cet homme, que je rencontrai à Amsterdam, où il gagnait sa vie à faire des commissions, avait eu quelque éducation, et on pouvait facilement s'entretenir avec lui par écrit.

Après avoir observé qu'on lui avait enlevé toute la partie antérieure de la langue jusqu'au filet, je lui demandai s'il trouvait encore quelque saveur à ce qu'il mangeait, et si la sensation du goût avait survécu à l'opération cruelle qu'il avait subie.

Il me répondit que ce qui le fatiguait le plus était d'avaler (ce qu'il ne faisait qu'avec quelque difficulté); qu'il avait assez bien conservé le goût; qu'il appréciait comme les autres ce qui était peu sapide ou agréable; mais que les choses fortement acides ou amères lui causaient d'intolérables douleurs.

On a vu plus haut que la sensation du goût résidait principalement dans les papilles de la langue. Or, l'anatomie nous apprend que toutes les langues n'en sont pas également munies; de sorte qu'il en est telle où l'on en trouve trois fois plus que dans telle autre. Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint : c'est que ce dernier a la langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds.

6. SENSATION DU GOUT. — On a ouvert cinq ou six avis sur la manière dont s'opère la sensation du goût; j'ai aussi le mien, et le voici :

La sensation du goût est une opération chimique qui se fait par voie humide, comme nous disions autrefois; c'est-à-dire qu'il faut que les molécules sapides soient dissoutes dans un fluide quelconque, pour pouvoir ensuite être absorbées par les houppes nerveuses, papilles ou suçoirs, qui tapissent l'intérieur de l'appareil dégustateur.

Ce système, neuf ou non, est appuyé de preuves physiques et presque palpables.

L'eau pure ne cause point la sensation du goût, parce qu'elle ne contient aucune particule sapide. Dissolvez-y un grain de sel, quelques gouttes de vinaigre, la sensation aura lieu.

Les autres boissons, au contraire, nous impressionnent, parce

qu'elles ne sont autre chose que des solutions plus ou moins chargées de particules appréciables.

Vainement la bouche se remplirait-elle de particules divisées d'un corps insoluble, la langue éprouverait la sensation du toucher, et nullement celle du goût.

Quant aux corps solides et savoureux, il faut que les dents les divisent, que la salive et les autres fluides gustuels les imbibent, et que la langue les presse contre le palais pour en exprimer un suc qui, pour lors suffisamment chargé de sapidité, est apprécié par les papilles dégustatrices, qui délivrent au corps ainsi trituré le passe-port qui lui est nécessaire pour être admis dans l'estomac.

Ce système, qui recevra encore d'autres développements, répond sans effort aux principales questions qui peuvent se présenter.

Car si on demande ce qu'on entend par corps sapides, on répond que c'est tout corps soluble et propre à être absorbé par l'organe du goût.

Et si on demande comment le corps sapide agit, on répond qu'il agit toutes les fois qu'il se trouve dans un état de dissolution tel qu'il puisse pénétrer dans les cavités chargées de recevoir et de transmettre la sensation.

En un mot, rien de sapide que ce qui est déjà dissous ou prochainement soluble.

7. DES SAVEURS. — Le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale, qui ne ressemble entièrement à aucune autre.

Les saveurs se modifient en outre par leur agrégation simple, double, multiple; de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte. Aussi tous ceux qui l'ont essayé ont-ils à peu près échoué.

Ce résultat ne doit pas étonner; car étant donné qu'il existe des séries indéfinies de saveurs simples qui peuvent se modifier par leur adjonction réciproque en tout nombre et en toute quantité, il faudrait une langue nouvelle pour exprimer tous ces effets, des montagnes d'*in-folio* pour les définir, et des caractères numériques inconnus pour les étiqueter.

Or, comme jusqu'ici il ne s'est encore présenté aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que *doux*, *sucré*, *acide*, *acerbe*, et autres pareilles, qui s'expriment, en dernière analyse, par les deux suivantes : *agréable* ou *désagréable* au goût, et suffisent pour se faire entendre et pour indiquer à peu près la propriété gustuelle du corps sapide dont on s'occupe.

Ceux qui viendront après nous en sauront davantage, et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne leur révèle les causes ou les éléments primitifs des saveurs.

8. INFLUENCE DE L'ODORAT SUR LE GOUT. — L'ordre que je me suis prescrit m'a insensiblement amené au moment de rendre à l'odorat les droits qui lui appartiennent, et de reconnaître les services importants qu'il nous rend dans l'appréciation des saveurs; car, parmi les auteurs qui me sont tombés sous la main, je n'en ai trouvé aucun qui me paraisse lui avoir fait pleine et entière justice.

Pour moi, je suis non-seulement persuadé que, sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète, mais encore je suis tenté de croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens, dont la bouche est le laboratoire, et le nez la cheminée, ou, pour parler plus exactement, dont l'un sert à la dégustation des corps tactiles, et l'autre à la dégustation des gaz.

Ce système peut être rigoureusement défendu; cependant, comme je n'ai point la prétention de faire secte, je ne le hasarde que pour donner à penser à mes lecteurs, et pour montrer que j'ai vu de près le sujet que je traite. Maintenant je continue ma démonstration au sujet de l'importance de l'odorat, sinon comme partie constituante du goût, du moins comme accessoire obligé.

Tout corps sapide est nécessairement odorant: ce qui le place dans l'empire de l'odorat comme dans l'empire du goût.

On ne mange rien sans le sentir avec plus ou moins de réflexion; et pour les aliments inconnus, le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée, qui crie: *Qui va là?*

Quand on intercepte l'odorat, on paralyse le goût; c'est ce qui se prouve par trois expériences que tout le monde peut vérifier avec un égal succès.

PREMIÈRE EXPÉRIENCE: Quand la membrane nasale est irritée par un violent *coryza* (rhume de cerveau), le goût est entièrement oblitéré; on ne trouve aucune saveur à ce qu'on avale, et cependant la langue reste dans son état naturel.

SECONDE EXPÉRIENCE: Si on mange en se serrant le nez, on est tout étonné de n'éprouver la sensation du goût que d'une manière obscure et imparfaite; par ce moyen les médicaments les plus repoussants passent presque inaperçus.

TROISIÈME EXPÉRIENCE: On observe le même effet, si, au moment où l'on avale, au lieu de laisser revenir la langue à sa place naturelle, on continue à la tenir attachée au palais; en ce cas, on intercepte la circulation de l'air, l'odorat n'est point frappé, et la gustation n'a pas lieu.

Ces divers effets dépendent de la même cause, le défaut de coopé-

ration de l'odorat : ce qui fait que le corps sapide n'est apprécié que pour son suc, et non pour le gaz odorant qui en émane.

9. ANALYSE DE LA SENSATION DU GOUT. — Les principes étant ainsi posés, je regarde comme certain que le goût donne lieu à des sensations de trois ordres différents, savoir : la sensation *directe*, la sensation *complète* et la sensation *réfléchie*.

La sensation *directe* est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure.

La sensation *complète* est celle qui se compose de ce premier aperçu et de l'impression qui naît quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe tout l'organe par son goût et par son parfum.

Enfin, la sensation *réfléchie* est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe.

Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit.

Celui qui mange une pêche, par exemple, est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane ; il la met dans sa bouche, et éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer ; mais ce n'est qu'au moment où il avale et que la bouchée passe sous la fosse nasale que le parfum lui est révélé ; ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : « Voilà qui est » délicieux ! »

Pareillement, quand on boit : tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné ; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler qu'on peut véritablement goûter, apprécier, et découvrir le parfum particulier à chaque espèce ; et il faut un petit intervalle de temps pour que le gourmet puisse dire : « Il est bon, passable ou mauvais. Peste ! c'est du chambertin ! O mon » Dieu ! c'est du surêne ! »

On voit par là que c'est conséquemment aux principes et par suite d'une pratique bien entendue, que les vrais amateurs *sirotent* leur vin (*they sip it*) ; car à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent ils ont la somme entière du plaisir qu'ils auraient éprouvé s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.

La même chose se passe encore, mais avec bien plus d'énergie, quand le goût doit être désagréablement affecté.

Voyez ce malade que la Faculté contraint à s'ingérer un énorme verre d'une médecine noire, telle qu'on les buvait sous le règne de Louis XIV.

L'odorat, moniteur fidèle, l'avertit de la saveur repoussante de la

liqueur traîtresse; ses yeux s'arrondissent comme à l'approche du danger; le dégoût est sur ses lèvres, et déjà son estomac se soulève. Cependant on l'exhorte, il s'arme de courage, se gargarise d'eau-de-vie, se serre le nez et boit...

Tant que le breuvage empesté remplit la bouche et tapisse l'organe, la sensation est confuse et l'état supportable; mais, à la dernière gorgée, les arrière-goûts se développent, les odeurs nauséabondes agissent, et tous les traits du patient expriment une horreur et un goût que la peur de la mort peut seule faire affronter.

S'il est question, au contraire, d'une boisson insipide, comme, par exemple, un verre d'eau, on n'a ni goût ni arrière-goût; on n'éprouve rien, on ne pense à rien; on a bu, et voilà tout.

10. ORDRE DES DIVERSES IMPRESSIONS DU GOUT. — Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe : celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois; le goût, au contraire, est simple en actualité, c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps.

Mais il peut être double, et même multiple par succession, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver successivement une seconde et même une troisième sensation, qui vont en s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots, arrière-goût, parfum ou fragrance; de la même manière que, lorsqu'un son principal est frappé, une oreille exercée y distingue une ou plusieurs séries de consonnances, dont le nombre n'est pas encore parfaitement connu.

Ceux qui mangent vite et sans attention ne discernent pas les impressions du second degré; elles sont l'apanage exclusif du petit nombre d'élus; et c'est par leur moyen qu'ils peuvent classer, par ordre d'excellence, les diverses substances soumises à leur examen.

Ces nuances fugitives vibrent encore long-temps dans l'organe du goût; les professeurs prennent, sans s'en douter, une position appropriée, et c'est toujours le cou allongé et le nez à babord qu'ils rendent leurs arrêts.

11. JOUISSANCES DONT LE GOUT EST L'OCCASION. — Jetons maintenant un coup d'œil philosophique sur le plaisir ou la peine dont le goût peut être l'occasion.

Nous trouvons d'abord l'application de cette vérité malheureusement trop générale, savoir : que l'homme est bien plus fortement organisé pour la douleur que pour le plaisir.

Effectivement, l'injection des substances acerbes, âcres ou amères au dernier degré, peut nous faire essuyer des sensations extrêmement pénibles ou douloureuses. On prétend même que l'acide hydrocyanique ne tue si promptement que parce qu'il cause une douleur si vive que les forces vitales ne peuvent la supporter sans s'éteindre.

Les sensations agréables ne parcourent, au contraire, qu'une échelle peu étendue, et s'il y a une différence assez sensible entre ce qui est insipide et ce qui flatte le goût, l'intervalle n'est pas très-grand entre ce qui est reconnu pour bon et ce qui est réputé excellent; ce qui est éclairci par l'exemple suivant : *premier terme*, un bouilli sec et dur; *deuxième terme*, un morceau de veau; *troisième terme*, un faisan cuit à point.

Cependant le goût; tel que la nature nous l'a accordé, est encore celui de nos sens qui, tout bien considéré, nous procure le plus de jouissances :

1° Parce que le plaisir de manger est le seul qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue;

2° Parce qu'il est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions;

3° Parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour, et qu'il peut être répété, sans inconvénient, deux ou trois fois dans cet espace de temps;

4° Parce qu'il peut se mêler à tous les autres et même nous consoler de leur absence;

5° Parce que les impressions qu'il reçoit sont à la fois plus durables et plus dépendantes de notre volonté;

6° Enfin, parce qu'en mangeant nous éprouvons un certain bien-être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive; que, par cela même que nous mangeons, nous réparons nos pertes et nous prolongeons notre existence.

12. SUPRÉMATIE DE L'HOMME. — Nous avons été élevés dans la douce croyance que, de toutes les créatures qui marchent, nagent, rampent ou volent, l'homme est celle dont le goût est le plus parfait.

Cette foi est menacée d'être ébranlée.

Le docteur Gall, fondé sur je ne sais quelles inspections, prétend qu'il est des animaux chez qui l'appareil gustuel est plus développé, et partant plus parfait que celui de l'homme.

Cette doctrine est malsonnante et sent l'hérésie.

L'homme, de droit divin roi de toute la nature, et au profit duquel la terre a été couverte et peuplée, doit nécessairement être muni d'un organe qui puisse le mettre en rapport avec tout ce qu'il y a de sapide chez ses sujets.

La langue des animaux ne passe pas la portée de leur intelligence : dans les poissons, ce n'est qu'un os mobile; dans les oiseaux généralement, un cartilage membraneux; dans les quadrupèdes, elle est souvent revêtue d'écailles ou d'aspérités, et d'ailleurs elle n'a point de mouvements circonflexes.

La langue de l'homme, au contraire, par la délicatesse de sa contexture et des diverses membranes dont elle est environnée et avoisinée, annonce assez la sublimité des opérations auxquelles elle est destinée.

J'y ai, en outre, découvert au moins trois mouvements inconnus aux animaux, et que je nomme mouvements de *spication*, de *rotation* et de *verrition* (*à verro*, lat., je balaye). Le premier a lieu quand la langue sort en forme d'épi d'entre les lèvres qui la compriment ; le second, quand la langue se meut circulairement dans l'espace compris entre l'intérieur des joues et le palais ; le troisième, quand la langue, se recourbant en dessus ou en dessous, ramasse les portions qui peuvent rester dans le canal demi-circulaire formé par les lèvres et les gencives.

Les animaux sont bornés dans leurs goûts : les uns ne vivent que de végétaux, d'autres ne mangent que de la chair ; d'autres se nourrissent exclusivement de graines ; aucun d'eux ne connaît les saveurs composées.

L'homme, au contraire, est *omnivore ;* tout ce qui est mangeable est soumis à son vaste appétit; ce qui entraîne, pour conséquence immédiate, des pouvoirs dégustateurs proportionnés à l'usage général qu'il doit en faire. Effectivement, l'appareil du goût est d'une rare perfection chez l'homme, et pour bien nous en convaincre, voyons-le manœuvrer.

Dès qu'un corps esculent est introduit dans la bouche, il est confisqué, gaz et sucs, sans retour.

Les lèvres s'opposent à ce qu'il rétrograde ; les dents s'en emparent et le broient; la salive l'imbibe; la langue le gâche et le retourne ; un mouvement aspiratoire le pousse vers le gosier ; la langue se soulève pour le faire glisser ; l'odorat le flaire en passant, et il est précipité dans l'estomac pour y subir des transformations ultérieures, sans que, dans toute cette opération, il se soit échappé une parcelle, une goutte ou un atome qui n'ait pas été soumis au pouvoir appréciateur.

C'est aussi par suite de cette perfection que la gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme.

Si quelques animaux ont la langue plus grosse, le palais plus développé, le gosier plus large, c'est que cette langue, agissant comme muscle, est destinée à remuer de grands poids ; le palais à presser, le gosier à avaler de plus grosses portions ; mais toute analogie bien entendue s'oppose à ce qu'on puisse en induire que le sens est plus parfait.

D'ailleurs, le goût ne devant s'estimer que par la nature de la sensation qu'il porte au centre commun, l'impression reçue par l'animal ne peut pas se comparer à celle qui a lieu dans l'homme ; cette der-

nière, étant à la fois plus claire et plus précise, suppose nécessairement une qualité supérieure dans l'organe qui la transmet.

Enfin, que peut-on désirer dans une faculté susceptible d'un tel point de perfection, que les gourmands de Rome distinguaient, au goût, le poisson pris entre les ponts de celui qui avait été pêché plus bas? N'en voyons-nous pas, de nos jours, qui ont découvert la saveur particulière de la cuisse sur laquelle la perdrix s'appuie en dormant? Et ne sommes-nous pas environnés de gourmets qui peuvent indiquer la latitude sous laquelle un vin a mûri tout aussi sûrement qu'un élève de Biot ou d'Arago sait prédire une éclipse?

13. MÉTHODE ADOPTÉE PAR L'AUTEUR. — Jusqu'ici nous n'avons examiné le goût que sous le rapport de sa constitution physique; et, à quelques détails anatomiques près, que peu de personnes regretteront, nous nous sommes tenu au niveau de la science.

Nous montrerons dans les chapitres qui vont suivre comment les sensations, à force de se répéter et de se réfléchir, ont perfectionné l'organe et étendu la sphère de ses pouvoirs; comment le besoin de manger, qui n'était d'abord qu'un instinct, est devenu une passion influente, qui a pris un ascendant bien marqué sur tout ce qui tient à la société.

Nous suivrons la chimie au moment où elle a pénétré dans nos laboratoires souterrains pour y éclairer nos préparateurs, poser des principes, créer des méthodes et dévoiler des causes qui jusque-là étaient restées occultes.

Enfin nous verrons comment, par le pouvoir combiné du temps et de l'expérience, une science nouvelle nous est tout à coup apparue, qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et, non contente de jeter à pleines mains des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité des empires.

Si, au milieu de ces graves élucubrations, une anecdote piquante, un souvenir aimable, quelque aventure d'une vie agitée, se présentent au bout de la plume, nous la laisserons couler pour reposer un peu l'attention de nos lecteurs, dont le nombre ne nous effraie point, et avec lesquels, au contraire, nous nous plairons à confabuler; car si ce sont des hommes, nous sommes sûrs qu'ils sont aussi indulgents qu'instruits; et si ce sont des dames, elles sont nécessairement charmantes.

Ici le professeur, plein de son sujet, laissa tomber sa main, et s'éleva dans les hautes régions.

Il remonta le torrent des âges, et prit dans leur berceau les sciences qui ont pour but la gratification du goût; il en suivit les progrès à travers la nuit des temps; et, voyant que, pour les jouissances qu'elles nous procurent, les pre-

miers siècles ont toujours été moins avantagés que ceux qui les ont suivis, il saisit sa lyre, et chanta sur le mode dorien une mélopée historique.

MÉDITATION III.

DE LA GASTRONOMIE.

14. DÉFINITION DE DA GASTRONOMIE. — La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.

La gastronomie tient :

A l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;

A la physique, par l'examen de leur composition et de leurs qualités ;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie tout entière; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf frais soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé; son but direct, la conservation des individus; et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

15. OBJETS DIVERS DONT S'OCCUPE LA GASTRONOMIE. — La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outre-passer.

Elle considère aussi l'action des aliments sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire, car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller, et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge; d'autres, au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, et tous les animaux adultes; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le faisan; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc, et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas [1] d'avec celles qui n'en sont que les accessoires, et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

16. UTILITÉ DES CONNAISSANCES GASTRONOMIQUES. — Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée : cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société; enfin elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un grand revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclination, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

[1] Voir le Dictionnaire des Aliments.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue; qu'ils peuvent surveiller jusqu'à un certain point les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : *cinquante jambons.* « Eh quoi! Bertrand, dit-il, je crois » que tu extravagues; cinquante jambons! veux-tu donc régaler tout » mon régiment? — Non, mon prince; il n'en paraîtra qu'un sur la » table; mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour mon es- » pagnole, mes blonds, mes garnitures, mes... — Bertrand, vous me » volez, et cet article ne passera pas. — Ah! monseigneur, dit l'artiste, » pouvant à peine retenir sa colère, vous ne connaissez pas nos res- » sources! Ordonnez, et ces cinquante jambons qui vous offusquent, » je vais les faire entrer dans un flacon de cristal pas plus gros que le » pouce. »

Que répondre à une assertion aussi positive? Le prince sourit, baissa la tête, et l'article passa.

17. INFLUENCE DE LA GASTRONOMIE DANS LES AFFAIRES. — On sait que chez les hommes encore voisins de l'état de nature aucune affaire de quelque importance ne se traite qu'à table; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix; et, sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences : de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

18. ACADÉMIE DES GASTRONOMES. — Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie; domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savants qui vont le cultiver, car il est impossible que, avant

le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix.

D'abord un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

MÉDITATION IV.

DE L'APPÉTIT.

19. DÉFINITION DE L'APPÉTIT. — Le mouvement et la vie occasionnent dans le corps vivant une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de manger.

L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de fatigue.

Enfin l'appareil nutritif s'émeut tout entier : l'estomac devient sensible, les sucs gastriques s'exaltent; les gaz intérieurs se déplacent avec bruit; la bouche se remplit de sucs, et toutes les puissances digestives sont sous les armes, comme les soldats qui n'attendent plus que le commandement pour agir. Encore quelques moments, on aura des mouvements spasmodiques, on bâillera, on souffrira, on aura faim.

On peut observer toutes les nuances de ces divers états dans tout salon où le dîner se fait attendre.

Elles sont tellement dans la nature que la politesse la plus exquise ne peut en déguiser les symptômes; d'où j'ai dégagé cet apophthegme : *De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.*

20. ANECDOTE. — J'appuie cette grave maxime par les détails d'une observation faite dans une réunion dont je faisais partie,

Quorum pars magna fui,

et où le plaisir d'observer me sauva des angoisses de la misère.

J'étais un jour invité à dîner chez un haut fonctionnaire public. Le billet d'invitation était pour cinq heures et demie, et au moment indiqué tout le monde était rendu ; car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée : on se parlait à l'oreille, on regardait dans la cour à travers les carreaux de la croisée ; quelques visages annonçaient la stupeur. Il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.

Je m'approchai de celui des convives que je crus le plus en état de satisfaire ma curiosité, et lui demandai ce qu'il y avait de nouveau. « Hélas ! me répondit-il avec l'accent de la plus profonde affliction, » monseigneur vient d'être mandé au conseil d'état ; il part en ce mo- » ment, et qui sait quand il reviendra ? — N'est-ce que cela ? répon- » dis-je d'un air d'insouciance qui était bien loin de mon cœur. C'est » tout au plus l'affaire d'un quart d'heure ; quelque renseignement dont » on aura eu besoin ; on sait qu'il y a ici aujourd'hui dîner officiel ; on » n'a aucune raison pour nous faire jeûner. » Je parlais ainsi, mais au fond de l'âme je n'étais pas sans inquiétude, et j'aurais voulu être bien loin.

La première heure se passa bien : on s'assit auprès de ceux avec qui on était lié ; on épuisa les sujets banaux de conversation, et on s'amusa à faire des conjectures sur la cause qui avait pu faire appeler aux Tuileries notre cher amphitryon.

A la seconde heure, on commença à apercevoir quelques symptômes d'impatience : on se regardait avec inquiétude, et les premiers qui murmurèrent furent trois ou quatre convives qui, n'ayant pas trouvé de place pour s'asseoir, n'étaient pas en position commode pour attendre.

A la troisième heure, le mécontentement fut général, et tout le monde se plaignait. « Quand reviendra-t-il ? disait l'un. — A quoi » pense-t-il ? disait l'autre. — C'est à en mourir ! » disait un troisième. Et on se faisait, sans jamais la résoudre, la question suivante : « S'en ira-t-on ? ne s'en ira-t-on pas ? »

A la quatrième heure, tous les symptômes s'aggravèrent : on étendait les bras, au hasard d'éborgner les voisins ; on entendait de toutes parts des bâillements chantants ; toutes les figures étaient empreintes des couleurs qui annoncent la concentration ; et on ne m'écouta pas quand je me hasardai de dire que celui dont l'absence nous attristait tant était sans doute le plus malheureux de tous.

L'attention fut un instant distraite par une apparition. Un des convives, plus habitué que les autres, pénétra jusque dans les cuisines ; il en revint tout essoufflé : sa figure annonçait la fin du monde, et il

s'écria d'une voix à peine articulée et de ce ton sourd qui exprime à la fois la crainte de faire du bruit et l'envie d'être entendu : « Mon- » seigneur est parti sans donner d'ordre ; et quelle que soit son ab- » sence, on ne servira pas qu'il ne revienne. » Il dit : et l'effroi que causa son allocution ne sera pas surpassé par l'effet de la trompette du jugement dernier.

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le bon d'Aigrefeuille, que tout Paris a connu ; son corps n'était que souffrance, et la douleur du Laocoon était sur son visage. Pâle, égaré, ne voyant rien, il vint se hucher sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir, mais pour attendre la mort.

Elle ne vint cependant pas. Vers les dix heures, on entendit une voiture rouler dans la cour ; tout le monde se leva d'un mouvement spontané. L'hilarité succéda à la tristesse, et après cinq minutes on était à table.

Mais l'heure de l'appétit était passée. On avait l'air étonné de commencer à dîner à une heure si indue ; les mâchoires n'eurent point ce mouvement isochrone qui annonce un travail régulier ; et j'ai su que plusieurs convives en avaient été incommodés.

La marche indiquée en pareil cas est de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé ; mais d'avaler un verre d'eau sucrée ou une tasse de bouillon pour consoler l'estomac, d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé par le poids des aliments dont on le surcharge.

21. GRANDS APPÉTITS. — Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes qu'on servait à un seul hôte, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage ; et celui à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis, pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois, et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité à peine croyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails quelquefois assez dégoûtants, et je préfère leur conter deux faits particuliers, dont j'ai été témoin, et qui n'exigent pas de leur part une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé

de Bregnier, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation bailliagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et à ces deux plats obligés avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez bon chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien; car, seul et sans aide, il se débarrassa très-lestement de tout : savoir du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire de quatre-vingt-dix degrés. Il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il se reposa.

Ce qui m'en fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opération, qui dura à peu près trois quarts d'heure, le vénérable pasteur n'eut point l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde ne l'empêchaient ni de parler ni de rire; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention; et tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon.

Le second fait rappelle à ma mémoire le brave général P. Sibuet, mon compatriote, long-temps premier aide de camp du général Masséna, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage de la Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans, et avait cet appétit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Génin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens, qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup d'attention; mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria : « Je ne fais que » sortir de table, je n'en gage pas moins que je mangerai ce gros din- » don à moi tout seul. » — Sez vosu mezé, z'u payo, répondit Bouvier

» du Bouchet, gros fermier qui se trouvait présent; è sez vos caca en » rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezerai la restaz[1]. »

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète détacha proprement une aile, l'avala en deux bouchées; après quoi il se nettoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre de vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aile suivit la même route : elle disparut, et l'officiant, toujours plus animé, saisissait déjà le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une voix dolente : « Hai! ze vaie » *praou* qu'izet fotu; m'ez, monche Chibouet, poez kaet zu daive » paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho[2]. »

Prosper était aussi bon garçon qu'il fut depuis bon militaire; il consentit à la demande de son antipartenaire, qui eut, pour sa part, la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite de fort bonne grâce et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge; il disait que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure; et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit ne permettait pas de douter de son assertion.

[1] « Si vous le mangez, je vous le paye; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez, et moi qui mangerai le reste. »

[2] « Hélas! je vois bien que c'en est fini; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez-m'en au moins manger un morceau. »

Je cite avec plaisir cet échantillon du patois du Bugey, où l'on trouve le *th* des Grecs et des Anglais, et, dans le mot *praou* et autres semblables, une diphthongue qui n'existe en aucune langue, et dont on ne peut peindre le son par aucun caractère connu. (Voyez le 3e volume des *Mémoires de la Société royale des Antiquaires de France*)

MÉDITATION V.

DES ALIMENTS EN GÉNÉRAL.

SECTION PREMIÈRE.

DÉFINITIONS.

22. — Qu'entend-on par aliments?

Réponse populaire : L'aliment est tout ce qui nous nourrit.

Réponse scientifique : On entend par aliments les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

Ainsi, la qualité distinctive de l'aliment consiste dans la propriété de subir l'assimilation animale.

23. TRAVAUX ANALYTIQUES. — Le règne animal et le règne végétal sont ceux qui, jusqu'à présent, ont fourni des aliments au genre humain. On n'a encore tiré des minéraux que des remèdes ou des poisons.

Depuis que la chimie analytique est devenue une science certaine, on a pénétré très-avant dans la double nature des éléments dont notre corps est composé, et des substances que la nature semble avoir destinées à en réparer les pertes.

Ces études avaient entre elles une grande analogie, puisque l'homme est composé en grande partie des mêmes substances que les animaux dont il se nourrit, et qu'il a bien fallu chercher aussi dans les végétaux les affinités par suite desquelles ils deviennent eux-mêmes animalisables.

24. OSMAZOME. — Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire est la découverte ou plutôt la précision de l'osmazôme.

L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes, qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.

C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis; enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier.

L'osmazôme se retire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, et qu'on est convenu d'appeler chairs faites; on n'en trouve point ou presque point dans l'agneau, le cochon de lait, le poulet, et même dans le blanc des plus grosses volailles : c'est par cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entre-cuisse; chez eux l'instinct du goût avait prévenu la science.

C'est aussi la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant de cuisiniers, convaincus de distraire le premier bouillon; c'est elle qui fit la réputation des soupes de primes, qui a fait adopter les croûtes au pot comme confortatives dans le bain, et qui fit inventer au chanoine Chevrier des marmites fermantes à clef; c'est le même à qui l'on ne servait jamais des épinards le vendredi qu'autant qu'ils avaient été cuits dès le dimanche, et remis chaque jour sur le feu avec une nouvelle addition de beurre frais.

Enfin, c'est pour ménager cette substance, quoique encore inconnue, que s'est introduite la maxime que, pour faire de bon bouillon, la marmite ne devait que *sourire*, expression fort distinguée pour le pays d'où elle est venue.

L'osmazôme, découvert après avoir fait si long-temps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

A l'osmazôme succède, par le traitement à l'eau bouillante, ce qu'on entend plus spécialement par matière extractive : ce dernier produit, réuni à l'osmazôme, compose le jus de viande.

PRINCIPE DES ALIMENTS. — La fibre est ce qui compose le tissu de la chair et ce qui se présente à l'œil après la cuisson. La fibre résiste à l'eau bouillante, et conserve sa forme, quoique dépouillée d'une partie de ses enveloppes. Pour bien dépecer les viandes, il faut avoir soin que la fibre fasse un angle droit, ou à peu près, avec la lame du couteau : la viande ainsi coupée a un aspect plus agréable, se goûte mieux, et se mâche plus facilement.

Les os sont principalement composés de gélatine et de phosphate de chaux.

La quantité de gélatine diminue à mesure qu'on avance en âge. A soixante-dix ans, les os ne sont plus qu'un marbre imparfait; c'est ce qui les rend si cassants, et fait une loi de prudence aux vieillards d'éviter toute occasion de chute.

L'albumine se trouve également dans la chair et dans le sang : elle se coagule à une chaleur au-dessous de 40 degrés : c'est elle qui forme l'écume du pot au feu.

La gélatine se rencontre également dans les os, les parties molles et cartilagineuses ; sa qualité distinctive est de se coaguler à la tempéra-

ture ordinaire de l'atmosphère; deux parties et demie sur cent d'eau chaude suffisent pour cela.

La gélatine est la base de toutes les gelées grasses et maigres, blancs-mangers, et autres préparations analogues.

La graisse est une huile concrète qui se forme dans les interstices du tissu cellulaire, et s'agglomère quelquefois en masse dans les animaux que l'art ou la nature y prédispose, comme les cochons, les volailles, les ortolans et les becfigues; dans quelques-uns de ces animaux, elle perd son insipidité, et prend un léger arome qui la rend fort agréable.

Le sang se compose d'un sérum albumineux, de fibrine, d'un peu de gélatine et d'un peu d'osmazôme ; il se coagule à l'eau chaude, et devient un aliment très-nourrissant (*v. g.* le boudin).

25. RÈGNE VÉGÉTAL. — Cependant le règne végétal ne présente à la nutrition ni moins de variétés ni moins de ressources.

La fécule nourrit parfaitement, et d'autant mieux qu'elle est moins mélangée de principes étrangers.

On entend par fécule la farine ou poussière qu'on peut obtenir des graines céréales, des légumineuses, et de plusieurs espèces de racines, parmi lesquelles la pomme de terre tient jusqu'à présent le premier rang.

La fécule est la base du pain, des pâtisseries et des purées de toute espèce, et entre ainsi pour une très-grande partie dans la nourriture de presque tous les peuples.

Le sucre n'est pas moins considérable, soit comme aliment, soit comme médicament.

Le sucre, soit à l'état solide, soit dans les diverses plantes où la nature l'a placé, est extrêmement nourrissant : les animaux en sont friands.

Les huiles douces proviennent aussi du règne végétal ; elles ne sont esculentes qu'autant qu'elles sont unies à d'autres substances, et doivent surtout être regardées comme un assaisonnement.

Le gluten, qu'on trouve particulièrement dans le froment, concourt puissamment à la fermentation du pain dont il fait partie ; les chimistes ont été jusqu'à lui donner une nature animale.

Le mucilage doit sa qualité nutritive aux diverses substances auxquelles il sert de véhicule.

La gomme peut devenir, au besoin, un aliment ; ce qui ne doit pas étonner, puisqu'à très-peu de chose près elle contient les mêmes éléments que le sucre.

La gélatine végétale qu'on extrait de plusieurs espèces de fruits, notamment des pommes, des groseilles, des coings et de quelques autres, peut aussi servir d'aliment.

DIFFÉRENCE DU GRAS AU MAIGRE. — Au jus près, qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve dans les poissons la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, la gélatine, l'albumine : de sorte qu'on peut dire avec raison que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité : c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichthyophagie est une diète échauffante : ce qui pourrait légitimer certaines louanges données jadis à quelques ordres religieux, dont le régime était directement contraire à celui de leurs vœux déjà réputé le plus fragile.

Voici deux considérations qui ne sont pas sans quelque intérêt :

La première est que l'animalisation se fait à peu près de la même manière que la végétation, c'est-à-dire que le courant réparateur formé par la digestion est aspiré de diverses manières par les cribles ou suçoirs dont nos organes sont pourvus, et devient chair, ongle, os ou cheveu, comme la même terre arrosée de la même eau produit un radis, une laitue ou un pissenlit, selon les graines que le jardinier lui a confiées.

La seconde est qu'on n'obtient point, dans l'organisation vitale, les mêmes produits que dans la chimie absolue ; car les organes destinés à produire la vie et le mouvement agissent puissamment sur les principes qui leur sont soumis.

MÉDITATION VI.

SECTION II.

SPÉCIALITÉS.

§ Ier. POT AU FEU, POTAGE, etc. — 26. On appelle pot au feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme ; puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50e degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement ; puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus ; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant : c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, légère, nourrissante, et qui convient à tout le monde; il réjouit l'estomac, et le dispose à recevoir et à digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

On convient généralement qu'on ne mange nulle part d'aussi bon potage qu'en France, et j'ai trouvé dans mes voyages la confirmation de cette vérité. Ce résultat ne doit point étonner; car le potage est la base de la diète nationale française, et l'expérience des siècles a dû le porter à sa perfection.

§ II. DU BOUILLI. — 27. Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui seule ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucs animalisables.

On tient comme règle générale en administration que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1° Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants;

2° Les impatients, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*);

3° Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc;

4° Les dévorants, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus.*

§ III. VOLAILLES. — 28. Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacés a été créé uniquement pour doter nos garde-mangers et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé.

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacés; l'art s'en est emparé, et sous prétexte de les améliorer il en a fait des martyrs. Non-seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

Relativement aux chapons, il y a du doute, et celui qu'on tient sous la fourchette doit paraître le meilleur; mais pour les poulardes, la préférence appartient à celles de Bresse, qu'on appelle *poulardes fines*, et qui sont toutes rondes comme une pomme; c'est grand dommage qu'elles soient rares à Paris, où elles n'arrivent que dans des bourriches votives.

§ IV. DU COQ D'INDE. — 29. Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait faits à l'ancien.

Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres ont dit que le dindon était connu aux Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et qu'ainsi c'est mal à propos qu'on attribue aux jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

A ces paradoxes on pourrait n'opposer que deux choses :

1° Le nom de l'oiseau, qui atteste son origine, car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom d'*Indes occidentales*;

2° La figure du coq d'Inde, qui est évidemment tout étrangère.

Un savant ne pourrait pas s'y tromper.

Mais, quoique déjà bien persuadé, j'ai fait à ce sujet des recher-

ches assez étendues, dont je fais grâce au lecteur, et qui m'ont donné pour résultat :

1° Que le dindon a paru en Europe vers la fin du dix-septième siècle ;

2° Qu'il a été importé par les jésuites, qui en élevaient une grande quantité, spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges ;

3° Que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur la surface de la France : c'est ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits, et dans le langage familier, on disait autrefois et on dit encore un *jésuite*, pour désigner un dindon ;

4° Que l'Amérique est le seul endroit où on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique) ;

5° Que dans les fermes de l'Amérique septentrionale, où il est fort commun, il provient, soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit des jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés : ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif.

Et vaincu par ces preuves, je conserve aux bons pères une double part de reconnaissance, car ils ont aussi importé le quinquina, qui se nomme en anglais *jesuit's bark* (écorce des jésuites).

DES DINDONIPHILES. — 30. Le dindon est le plus gros, et sinon le plus fin, du moins le plus savoureux de nos oiseaux domestiques.

Il jouit encore de l'avantage unique de réunir autour de soi toutes les classes de la société.

Quand les vignerons et les cultivateurs de nos campagnes veulent se régaler dans les longues soirées d'hiver, que voit-on rôtir au feu brillant de la cuisine où la table est mise ? un dindon.

Quand le fabricant utile, quand l'artiste laborieux rassemble quelques amis pour jouir d'un relâche d'autant plus doux qu'il est plus rare, quelle est la pièce obligée du dîner qu'il leur offre ? un dindon farci de saucisses ou de marrons de Lyon.

Et dans nos cercles les plus éminemment gastronomiques, dans ces réunions choisies, où la politique est forcée de céder le pas aux dissertations sur le goût, qu'attend-on ? que désire-t-on ? que voit-on au second service ? une dinde truffée !...

31. INFLUENCE FINANCIÈRE DU DINDON. — L'importation des dindons est devenue la cause d'une addition importante à la fortune publique, et donne lieu à un commerce assez considérable.

Dans cet article purement financier, les dindes truffées demandent une attention particulière.

J'ai quelque raison de croire que, depuis le commencement de novembre jusqu'à la fin de février, il se consomme à Paris trois cents

dindes truffées par jour : en tout trente-six mille dindes : calculez !

32. EXPLOIT DU PROFESSEUR. — Pendant mon séjour à Hartfort dans le Connecticut, j'ai eu le bonheur de tuer une dinde sauvage.

Un vénérable propriétaire américain (*american farmer*) m'avait invité à aller chasser chez lui ; il demeurait sur les derrières de l'état (*back grounds*), me promettait des perdrix, des écureuils gris, des dindes sauvages (*wilp cocks*), et me donnait la faculté d'y mener avec moi un ami ou deux à mon choix.

En conséquence, un beau jour d'octobre 1794, nous nous acheminâmes, M. King et moi, montés sur deux chevaux de louage, avec l'espoir d'arriver vers le soir à la ferme de M. Bulow, située à cinq mortelles lieues de Hartfort, dans le Connecticut.

M. King était un chasseur d'une espèce extraordinaire; il aimait passionnément cet exercice ; mais quand il avait tué une pièce de gibier, il se regardait comme un meurtrier, et faisait sur le sort du défunt des réflexions morales et des élégies qui ne l'empêchaient pas de recommencer.

Quoique le chemin fût à peine tracé, nous arrivâmes sans accident, et nous fûmes reçus avec cette hospitalité cordiale et silencieuse qui s'exprime par des actes, c'est-à-dire qu'en peu d'instants tout fut examiné, caressé et hébergé, hommes, chevaux et chiens, suivant les convenances respectives.

Deux heures environ furent employées à examiner la ferme et ses dépendances ; je décrirais tout cela si je voulais, mais j'aime mieux montrer au lecteur quatre beaux brins de filles (*buxom lasses*) dont M. Bulow était père, et pour qui notre arrivée était un grand événement.

Leur âge était de seize à vingt ans; elles étaient rayonnantes de fraîcheur et de santé, et il y avait dans toute leur personne tant de simplicité, de souplesse et d'abandon, que l'action la plus commune suffisait pour leur prêter mille charmes.

Peu après notre retour de la promenade, nous nous assîmes autour d'une table abondamment servie. Un superbe morceau de *corn'd beef* (bœuf à mi-sel), une oie daubée (*stew'd*), et une magnifique jambe de mouton (*gigot*), puis des racines de toute espèce (*plenty*), et aux deux bouts de la table deux énormes pots d'un cidre excellent dont je ne pouvais pas me rassasier.

Quand nous eûmes montré à notre hôte que nous étions de vrais chasseurs, du moins par l'appétit, il s'occupa du but de notre voyage : il nous indiqua de son mieux les endroits où nous trouverions du gibier, les points de reconnaissance qui nous guideraient au retour, et surtout les fermes où nous pourrions trouver de quoi nous rafraîchir.

Pendant cette conversation, les dames avaient préparé d'excellent thé, dont nous avalâmes plusieurs tasses ; après quoi on nous montra une chambre à deux lits, où l'exercice et la bonne chère nous procurèrent un sommeil délicieux.

Le lendemain, nous nous mîmes en chasse un peu tard ; et parvenus au bout des défrichements faits par les ordres de M. Bulow, je me trouvai, pour la première fois, dans une forêt vierge, et où la cognée ne s'était jamais fait entendre.

Je m'y promenais avec délices, observant les bienfaits et les ravages du temps qui crée et qui détruit, et je m'amusais à suivre toutes les périodes de la vie d'un chêne, depuis le moment où il sort de la terre avec deux feuilles, jusqu'à celui où il ne reste plus de lui qu'une longue trace noire, qui est la poussière de son cœur.

M. King me reprocha mes distractions, et nous nous mîmes à chasser. Nous tuâmes d'abord quelques-unes de ces jolies petites perdrix grises qui sont si rondes et si tendres. Nous abattîmes ensuite six à sept écureuils gris, dont on fait grand cas dans ce pays ; enfin notre heureuse étoile nous amena au milieu d'une compagnie de coqs d'Inde.

Ils partirent à peu d'intervalle les uns des autres, d'un vol bruyant, rapide, et en faisant de grands cris. M. King tira sur le premier, et courut après : les autres étaient hors de portée ; enfin le plus paresseux s'éleva à dix pas de moi ; je le tirai dans une clairière, et il tomba roide mort.

Il faut être chasseur pour concevoir l'extrême joie que me causa un si beau coup de fusil. J'empoignai le superbe volatile, et je le retournais en tout sens depuis un quart d'heure, quand j'entendis M. King qui criait à l'aide ; j'y courus, et je trouvai qu'il ne m'appelait que pour l'aider dans la recherche d'un dindon qu'il prétendait avoir tué, et qui n'en avait pas moins disparu.

Je mis mon chien sur la trace, mais il nous conduisit dans des halliers si épais et si épineux qu'un serpent n'y aurait pas pénétré ; il fallut donc y renoncer, ce qui mit mon camarade dans un accès d'humeur qui dura jusqu'au retour.

Le surplus de notre chasse ne mérite pas les honneurs de l'impression. Au retour, nous nous égarâmes dans ces bois indéfinis, et nous courions grand risque d'y passer la nuit, sans les voix argentines des demoiselles Bulow et la pédale de leur papa, qui avait eu la bonté de venir au-devant de nous, et qui nous aidèrent à nous en tirer.

Les quatre sœurs s'étaient mises sous les armes : des robes très-fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux et une chaussure soignée annoncèrent qu'on avait fait quelques frais pour nous ; et j'eus, de mon côté, l'intention d'être aimable pour celle de ces demoiselles

qui vint prendre mon bras, tout aussi propriétairement que si elle eût été ma femme.

En arrivant à la ferme, nous trouvâmes le souper servi; mais, avant que d'en profiter, nous nous assîmes un instant auprès d'un feu vif et brillant qu'on avait allumé pour nous, quoique le temps n'eût pas indiqué cette précaution. Nous nous en trouvâmes très-bien, et fûmes délassés comme par enchantement.

Cette pratique venait sans doute des Indiens, qui ont toujours du feu dans leur case. Peut-être aussi est-ce une tradition de saint François de Sales, qui disait que le feu était bon douze mois de l'année. (*Non liquet.*)

Nous mangeâmes comme des affamés; un ample bowl de punch vint nous aider à finir la soirée, et une conversation où notre hôte mit bien plus d'abandon que la veille nous conduisit assez avant dans la nuit.

Nous parlâmes de la guerre de l'indépendance, où M. Bulow avait servi comme officier supérieur; de M. de La Fayette, qui grandit sans cesse dans le souvenir des Américains, qui ne le désignent que par sa qualité (*the marquis*); de l'agriculture, qui, en ce temps, enrichissait les États-Unis, et enfin de cette chère France, que j'aimais bien plus depuis que j'avais été forcé de la quitter.

Pour reposer la conversation, M. Bulow disait de temps à autre à sa fille aînée : « Mariah ! give us a song. » Et elle nous chanta, sans se faire prier, et avec un embarras charmant, la chanson nationale *Yankee dudde*, la complainte de la reine Marie et celle du major André, qui sont tout à fait populaires en ce pays. Mariah avait pris quelques leçons, et, dans ces lieux élevés, passait pour une virtuose; mais son chant tirait surtout son mérite de la qualité de sa voix, qui était à la fois douce, fraîche et accentuée.

Le lendemain nous partîmes malgré les instances les plus amicales; car là aussi j'avais des devoirs à remplir. Pendant qu'on préparait les chevaux, M. Bulow, m'ayant pris à part, me dit ces paroles remarquables :

« Vous voyez en moi, mon cher monsieur, un homme heureux, s'il » y en a un sous le ciel : tout ce qui vous entoure et ce que vous avez » vu chez moi sort de mes propriétés. Ces bas, mes filles les ont tri» cotés; mes souliers et mes habits proviennent de mes troupeaux; ils » contribuent aussi, avec mon jardin et ma basse-cour, à me fournir » une nourriture simple et substantielle; et ce qui fait l'éloge de no» tre gouvernement, c'est qu'on compte dans le Connecticut des mil» liers de fermiers tout aussi contents que moi, et dont les portes, de » même que les miennes, n'ont pas de serrures.

» Les impôts ici ne sont presque rien; et tant qu'ils sont payés nous

» pouvons dormir sur les deux oreilles. Le congrès favorise de tout son » pouvoir notre industrie naissante ; des facteurs se croisent en tous » sens pour nous débarrasser de ce que nous avons à vendre ; et j'ai » de l'argent comptant pour long-temps, car je viens de vendre, au » prix de vingt-quatre dollars, le tonneau, la farine que je donne or- » dinairement pour huit.

» Tout nous vient de la liberté que nous avons conquise et fondée » sur de bonnes lois. Je suis maître chez moi, et vous ne vous en éton- » nerez pas quand vous saurez qu'on n'y entend jamais le bruit du tam- » bour, et que, hors le 4 juillet, anniversaire glorieux de notre indé- » pendance, on n'y voit ni soldats, ni uniformes, ni baïonnettes. »

Pendant tout le temps que dura notre retour, j'eus l'air absorbé dans de profondes réflexions : on croira peut-être que je m'occupais de la dernière allocution de M. Bulow ; mais j'avais bien d'autres sujets de méditation : je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq d'Inde, et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré, car je voulais m'élever un trophée en étalant avec avantage mes dépouilles opimes.

Je fais un douloureux sacrifice en supprimant les détails du travail profond dont le but était de traiter d'une manière distinguée les convives américains que j'avais engagés. Il suffira de dire que les ailes de perdrix furent servies en papillote, et les écureuils gris courbouillonnés au vin de Madère.

Quant au dindon, qui faisait notre unique plat de rôti, il fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. Aussi, jusqu'à la consommation de la dernière de ses particules, on entendait tout autour de la table : « Very good ! exceedingly good ! oh ! dear sir, » what a glorious bit ! » Très-bon, extrêmement bon ! ô mon cher monsieur, quel glorieux morceau [1] !

§ V. DU GIBIER. — 33. On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries :

La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre ; c'est le gibier propre-

[1] La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la dinde domestique.

ment dit : gibier de terre et gibier de marais ; gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison ; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

Sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit : le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne ; et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le becfigue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un becfigue était de la grosseur d'un faisan, on le payerait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se voie si rarement à Paris : il en arrive à la vérité quelques-uns, mais il leur manque la graisse qui fait tout leur mérite, et on peut dire qu'ils ressemblent à peine à ceux qu'on voit dans les départements de l'est ou du midi de la France [1].

Peu de gens savent manger les petits oiseaux ; en voici la méthode telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Char-

[1] J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, du jésuite Fabi, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il avait pour les becfigues.

Dès qu'on en entendait crier, on disait : « Voilà les becfigues, le père Fabi est en route. » Effectivement, il ne manquait jamais d'arriver le 1er septembre avec un ami : ils venaient s'en régaler pendant tout le passage ; chacun se faisait un plaisir de les inviter, et ils partaient vers le 25.

Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire son voyage ornithophilique, et ne l'interrompit que quand il fut envoyé à Rome, où il mourut pénitencier, en 1688.

Le père Fabi (Honoré) était un homme de grand savoir ; il a fait divers ouvrages de théologie et de physique, dans l'un desquels il cherche à prouver qu'il avait découvert la circulation du sang avant ou du moins aussitôt qu'Harvey.

cot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le nom fût connu.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement : il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire.

Odi profanum vulgus, et arceo. HORACE.

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillotes, parce que son parfum est très-fugace ; et toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide, il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très-distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, et surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au-dessus des précédents, et même de tous, devrait se placer le faisan ; mais peu de mortels savent le présenter à point.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix ni un poulet, car son mérite consiste dans son arome.

La science a considéré l'expansion de cet arome, l'expérience l'a mis en action, et un faisan saisi pour son infocation est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire : l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule ; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se neutralisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

§ VI. DU POISSON. — 34. Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéraments, et qu'on peut permettre aux convalescents.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner le poisson, n'en faisaient pas moins très-grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner au goût en quelles eaux ils avaient été pris.

Ils en conservaient dans les viviers ; et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir : cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter, du poisson de mer ou du poisson d'eau douce. *Adhuc sub judice lis est!* Il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot valent mieux qu'une truite saumonnée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien plus léger en poids, sous le même volume il contient moins de matière. Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement.

35. MURIA. — GARUM. — Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnements de très-haut goût, le *muria* et le *garum.*

Le premier n'était que la saumure du thon, ou, pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange de sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait par expression des entrailles marinées du scombre ou maquereau; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère; et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être le résultat de poissons fermentés avec des champignons.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont, sur l'économie animale, les effets du régime ichthyaque, et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique, et éveille chez les deux sexes l'instinct de la reproduction.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir : 1° diverses manières de préparer le poisson, dont les assaisonnements sont évidemment irritants, tels que le caviar, les harengs saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fish, et autres pareils; 2° les sucs divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxygènent et se rancissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir : la présence du phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer en décomposition.

Ces vérités physiques étaient sans doute ignorées de ces législateurs ecclésiastiques qui imposèrent la diète quadragésimale à diverses communautés de moines, telles que les Chartreux, les Récollets, les Trappistes et les Carmes déchaux réformés par sainte Thérèse : car on ne peut pas supposer qu'ils aient eu pour but de rendre encore plus difficile l'observance du vœu de chasteté, déjà si anti-social.

Sans doute, dans cet état de choses, des victoires éclatantes ont été

remportées, des sens bien rebelles ont été soumis; mais aussi que de chutes! que de défaites! Il faut qu'elles ait été bien avérées, puisqu'elles finirent par donner à un ordre religieux une réputation semblable à celle d'Hercule chez les filles de Danaüs, ou du maréchal de Saxe auprès de mademoiselle Lecouvreur.

Au reste, ils auraient pu être éclairés par une anecdote déjà ancienne, puisqu'elle nous est venue par les croisades.

Le sultan Saladin, voulant éprouver jusqu'à quel point pouvait aller la continence des derviches, en prit deux dans son palais, et pendant un certain espace de temps les fit nourrir des viandes les plus succulentes.

Bientôt la trace des sévérités qu'ils avaient exercées sur eux-mêmes s'effaça, et leur embonpoint commença à reparaître.

Dans cet état, on leur donna pour compagnes deux odalisques d'une beauté toute-puissante, mais elles échouèrent dans leurs attaques les mieux dirigées, et les deux saints sortirent d'une épreuve aussi délicate purs comme le diamant de Visapour.

Le sultan les garda encore dans son palais, et, pour célébrer leur triomphe, leur fit faire pendant plusieurs semaines une chère également soignée, mais exclusivement en poisson.

A peu de jours, on les soumit de nouveau au pouvoir réuni de la jeunesse et de la beauté; mais cette fois la nature fut la plus forte, et les trop heureux cénobites succombèrent... étonnamment.

§ VII. DES TRUFFES. — 36. Qui dit *truffe* prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.

L'origine de la truffe est inconnue; on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés : on a cru en reconnaître les graines, on a promis qu'on en sèmerait à volonté. Efforts inutiles! promesses mensongères! jamais la plantation n'a été suivie de la récolte, et ce n'est peut-être pas un grand malheur; car comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins si on les avait en quantité et à bon marché.

« Réjouissez-vous, chère amie, disais-je un jour à madame de V.....; » on vient de créer un métier au moyen duquel on fera de la dentelle » superbe, et qui ne coûtera presque rien. — Eh! me répondit cette » belle avec un regard de souveraine indifférence, si la dentelle était » à bon marché, croyez-vous qu'on voudrait porter de semblables » guenilles? »

37. DE LA VERTU ÉROTIQUE DES TRUFFES. — Les Romains ont connu la truffe; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jus-

qu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices leur venaient de Grèce, d'Afrique, et principalement de Libye ; la substance en était blanche ou rougeâtre, et les truffes de Libye étaient les plus recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

. . . . . Gustus elementa per omnia quærunt. JUVÉNAL.

Des Romains jusqu'à nous il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente ; car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention : on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment où j'écris en a été presque témoin.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris ; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe, qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs, ou chez les filles entretenues.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le royaume.

On peut dire que la gloire de la truffe est à son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de *truffes à la provençale?*

Un sauté de truffes est un plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs ; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

J'ai cherché la raison de cette préférence ; car il m'a semblé que plusieurs autres substances avaient un droit égal à cet honneur, et je l'ai trouvée dans la persuasion assez générale où l'on est que la truffe dispose aux plaisirs génésiques.

Cette découverte m'a conduit à désirer de savoir si l'effet est réel et l'opinion fondée en réalité.

Je me suis d'abord adressé aux dames, parce qu'elles ont le coup d'œil juste et le tact fin ; mais je me suis bientôt aperçu que j'aurais dû commencer cette disquisition quarante ans plus tôt, et je n'ai reçu que des réponses ironiques et évasives ; une seule y a mis de la bonne foi, et je vais la laisser parler ; c'est une femme spirituelle sans prétention, vertueuse sans bégueulerie, et pour qui l'amour n'est plus qu'un souvenir aimable.

« Monsieur, me dit-elle, dans le temps où l'on soupait encore, je » soupai un jour chez moi en trio avec mon mari et un de ses amis. » Verseuil (c'était le nom de cet ami) était beau garçon, ne manquait » pas d'esprit, et venait souvent chez moi ; mais il ne m'avait jamais

» rien dit qui pût le faire regarder comme mon amant; et s'il me fai-
» sait la cour, c'était d'une manière si enveloppée qu'il n'y a qu'une
» sotte qui eût pu s'en fâcher. Il paraissait, ce jour-là, destiné à me
» tenir compagnie pendant le reste de la soirée, car mon mari avait un
» rendez-vous d'affaires, et devait nous quitter bientôt. Notre souper,
» assez léger d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille
» truffée. Le subdélégué de Périgueux nous l'avait envoyée. En ce
» temps, c'était un cadeau ; et d'après son origine, vous pensez bien
» que c'était une perfection. Les truffes surtout étaient délicieuses, et
» vous savez que je les aime beaucoup : cependant je me contins ; je
» ne bus aussi qu'un seul verre de champagne ; j'avais je ne sais quel
» pressentiment de femme que la soirée ne se passerait pas sans quel-
» que événement. Bientôt mon mari partit et me laissa seule avec Ver-
» seuil, qu'il regardait comme tout à fait sans conséquence. La con-
» versation roula d'abord sur des sujets indifférents, mais elle ne tarda
» pas à prendre une tournure plus serrée et plus intéressante. Verseuil
» fut successivement flatteur, expansif, affectueux, caressant, et, voyant
» que je ne faisais que plaisanter de tant de belles choses, il devint si
» pressant que je ne pus plus me tromper sur ses prétentions. Alors je
» me réveillai comme d'un songe, et me défendis avec d'autant plus de
» franchise, que mon cœur ne me disait rien pour lui. Il persistait avec
» une action qui pouvait devenir tout à fait offensante ; j'eus beaucoup
» de peine à le ramener ; et j'avoue à ma honte que je n'y parvins que
» parce que j'eus l'art de lui faire croire que toute espérance ne lui
» serait pas interdite. Enfin il me quitta ; j'allai me coucher et dormis
» tout d'un somme. Mais le lendemain fut le jour du jugement ; j'exa-
» minai ma conduite de la veille, et je la trouvai répréhensible. J'au-
» rais dû arrêter Verseuil dès les premières phrases, et ne pas me
» prêter à une conversation qui ne présageait rien de bon. Ma fierté
» aurait dû se réveiller plus tôt, mes yeux s'armer de sévérité ; j'au-
» rais dû sonner, crier, me fâcher, faire enfin tout ce que je ne fis pas.
» Que vous dirai-je, monsieur ? je mis tout cela sur le compte des
» truffes ; je suis réellement persuadée qu'elles m'avaient donné une
» prédisposition dangereuse ; et si je n'y renonçai pas (ce qui eût été trop
» rigoureux), du moins je n'en mange jamais sans que le plaisir qu'elles
» me causent ne soit mêlé d'un peu de défiance. »

Un aveu, quelque franc qu'il soit, ne peut jamais faire doctrine. J'ai donc cherché des renseignements ultérieurs ; j'ai rassemblé mes souvenirs, j'ai consulté les hommes qui, par état, sont investis de plus de confiance individuelle ; je les ai réunis en comité, en tribunal, en sénat, en sanhédrin, en aréopage, et nous avons rendu la décision suivante pour être commentée par les littérateurs du vingt-cinquième siècle.

« La truffe n'est point un aphrodisiaque positif; mais elle peut, en » certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes » plus aimables. »

On trouve en Piémont les truffes blanches, qui sont très-estimées; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi en Bugey, qui sont de très-haute qualité; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver.

LES TRUFFES SONT-ELLES INDIGESTES? — Il ne nous reste plus qu'à examiner si la truffe est indigeste.

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle et en dernier ressort est fondée :

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids, et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace);

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans, qui se sont écoulés sans que nous ayons vu en indigestion aucun mangeur de truffes;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, cité admirablement gourmande, et truffivore par excellence;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens; témoin, entre autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six ans.

Ainsi on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.

Finissons par un fait qui montre combien il est facile de se tromper quand on n'observe pas avec soin :

J'avais un jour invité à dîner M. S***, vieillard fort aimable et gourmand au plus haut de l'échelle. Soit parce que je connaissais ses goûts, soit pour prouver à tous mes convives que j'avais leur jouissance à cœur, je n'avais pas épargné les truffes, et elles se présentaient sous l'égide d'un dindon vierge avantageusement farci.

M. S*** en mangea avec énergie; et comme je savais que jusque-là il n'en était pas mort, je le laissai faire, en l'exhortant à ne pas se presser, parce que personne ne voulait attenter à la propriété qui lui était acquise.

Tout se passa très-bien, et on se sépara assez tard; mais, arrivé chez

lui, M. S*** fut saisi de violentes coliques d'estomac, avec des envies de vomir, une toux convulsive et un malaise général.

Cet état dura quelque temps et donnait de l'inquiétude; on criait déjà à l'indigestion de truffes, quand la nature vint au secours du patient. M. S*** ouvrit sa large bouche, et éructa violemment un seul fragment de truffe qui alla frapper la tapisserie, et rebondit avec force, non sans danger pour ceux qui lui donnaient des soins.

Au même instant tous les symptômes fâcheux cessèrent; la tranquillité reparut, la digestion reprit son cours, le malade s'endormit, et se réveilla le lendemain dispos et tout à fait sans rancune.

La cause du mal fut bientôt connue. M. S*** mange depuis longtemps; ses dents n'ont pas pu soutenir le travail qu'il leur a imposé; plusieurs de ces précieux osselets ont émigré, et les autres ne conservent pas la coïncidence désirable.

Dans cet état de choses, une truffe avait échappé à la mastication, et s'était, presque entière, précipitée dans l'abîme; l'action de la digestion l'avait portée vers le pylore, où elle s'était momentanément engagée: c'est cet engagement mécanique qui avait causé le mal, comme l'expulsion en fut le remède.

Ainsi il n'y eut jamais indigestion, mais seulement supposition d'un corps étranger.

C'est ce qui fut décidé par le comité consultatif qui vit la pièce de conviction, et qui voulut bien m'agréer pour rapporteur.

M. S*** n'en est pas, pour cela, resté moins fidèlement attaché à la truffe; il l'aborde toujours avec la même audace; mais il a soin de la mâcher avec plus de précision, de l'avaler avec plus de prudence; et il remercie Dieu, dans la joie de son cœur, de ce que cette précaution sanitaire lui procure une prolongation de jouissances.

§ VIII. DU SUCRE. — 38. Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on entend par *sucre* une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcool.

Autrefois on entendait par *sucre* le sucre épaissi et cristallisé de la canne (*arundo saccharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes; cependant il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué, dans certains roseaux, une partie extractive et douce. Lucain a dit:

> Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre et la canne, au sucre tel que

nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

DIVERS USAGES DU SUCRE. — Bien des personnes aiment à manger le sucre pur, et dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et qui n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops, qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leurs noces, de la même manière qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constitue l'art assez récent du pâtissier petit-fournier.

Mêlé avec le lait, il donne les crèmes, les blancs-mangers, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arome.

Mêlé au café et au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeuner. Le café au lait plaît aussi souverainement aux dames; mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs long-temps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Peut-être, envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait-il être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin le sucre, mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses, inventées, comme on sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y

sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultrà* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées le plus à la mode, telles que le punch, le negus, le sillabub, et autres d'origine exotique ; et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du dix-neuvième siècle, est devenue une denrée de première nécessité ; car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

M. Delacroix, littérateur aussi aimable que fécond, se plaignait à Versailles du prix du sucre, qui, à cette époque, dépassait 5 francs la livre. « Ah ! disait-il d'une voix douce et tendre, si jamais le sucre » revient à trente sous, je ne boirai jamais d'eau qu'elle ne soit su- » crée. » Ses vœux ont été exaucés ; il vit encore, et j'espère qu'il se sera tenu parole.

§ IX. ORIGINE DU CAFÉ. — 39. Le premier cafier a été trouvé en Arabie, et malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafier.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur ; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement la décoction du café cru est une boisson insignifiante ; mais la carbonisation y développe un arome et y forme une huile qui caractérisent le café tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point le moulin pour triturer le café ; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois ; et quand ces instruments ont été long-temps employés à cet usage, ils deviennent précieux et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieurs titres, de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de bon moka, je

l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, et l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

« Monsieur, disait un jour Napoléon au sénateur Laplace, comment » se fait-il qu'un verre d'eau dans lequel je fais fondre un morceau de » sucre me paraisse beaucoup meilleur que celui dans lequel je mets » pareille quantité de sucre pilé? — Sire, répondit le savant, il existe » trois substances dont les principes sont exactement les mêmes, sa- » voir : le sucre, la gomme et l'amidon; elles ne diffèrent que par » certaines conditions, dont la nature s'est réservé le secret; et je crois » qu'il est possible que, dans la collision qui s'exerce par le pilon, » quelques portions sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon, » et causent la différence qui a lieu en ce cas. »

Ce fait a eu quelque publicité, et des observations ultérieures ont confirmé la première.

DIVERSES MANIÈRES DE FAIRE LE CAFÉ. — Il y a quelques années que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café; ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de le faire sans le brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour, et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle *à la Dubelloy*, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur du café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent, percé de très-petits trous. On prend cette première décoction; on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé entre autres de faire du café dans une bouilloire à haute pression; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

EFFETS DU CAFÉ. — Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entre eux; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que



de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales : aussi tout homme qui en boit pour la première fois est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié par l'habitude; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu, et qui, par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui ne l'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière; car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit en ont besoin pour se tenir éveillées pendant le jour, et ne manquent pas de s'endormir pendant la soirée quand elles n'en ont pas pris après leur dîner.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café ; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier, la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres; le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *Traités* sur l'*homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval*, ont été écrites dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible; on a des perceptions très-claires, et nulle envie de dormir : voilà tout. On n'est pas agité et malheureux comme quand l'insomnie provient de toute autre cause : ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très-nuisible.

Autrefois il n'y avait que les personnes au moins d'un âge mûr qui prissent du café ; maintenant tout le monde en prend, et peut-être est-ce le coup de fouet que l'esprit en reçoit qui fait marcher la foule immense qui assiége toutes les avenues de l'Olympe et du temple de Mémoire.

Le cordonnier auteur de la tragédie de *la Reine de Palmyre*, que tout Paris a entendu lire il y a quelques années, prenait beaucoup de café : aussi s'est-il élevé plus haut que le *menuisier de Nevers*, qui n'était qu'ivrogne.

§ X. DU CHOCOLAT. — SON ORIGINE. — 40. On est convenu d'appeler *chocolat* le mélange qui résulte de l'amande de cacao grillée avec le sucre et la cannelle : telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante; car avec du cacao tout seul on ne fait que de la pâte de cacao et non du chocolat. Quand, au sucre, à la cannelle et au cacao, on joint l'arome délicieux de la vanille, on at-

teint le *nec plus ultrà* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédients qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciole et autres, dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique méridionale; on le trouve également dans les îles et sur le continent : mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur fruit sont ceux qui croissent sur les bords du Maracaïbo, dans les vallées de Caracas et dans la riche province de Sokomusco. L'amande y est plus grosse, le sucre moins acerbe et l'arome plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a pu se faire tous les jours, et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du Nouveau Monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques; mais ils ont fini par fermer les yeux; et le révérend père Escobar, dont la métaphysique fut aussi subtile que sa morale était accommodante, déclara formellement que le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi, en faveur de ses pénitentes, l'ancien adage : *Liquidum non frangit jejunium.*

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le dix-septième siècle, et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très-prononcé que marquèrent, pour cette boisson aromatique, les femmes et surtout les moines. Les mœurs n'ont point changé à cet égard; et encore aujourd'hui, dans toute la Péninsule, on présente du chocolat dans toutes les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissements.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à leurs confrères de France. Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent aussi à le mettre en vogue; et au commencement de la Régence, il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait encore que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linnée appelle le cacao *cacao theobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique : les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat; les autres, à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur; d'autres

enfin à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage. (*Incertum.*)

PROPRIÉTÉS DU CHOCOLAT. — Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations dont le but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des aliments chauds, froids ou tempérés; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontré que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salutaire qu'agréable; qu'il est nourrissant, de facile digestion; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvénients qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède; qu'il est très-convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs; qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce que, n'étant à vrai dire qu'un *oleosaccharum*, il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires : ce qui fait qu'il s'animalise presque en entier.

Quand on a bien et copieusement déjeuné, si on avale sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et l'on dînera quand même..... Par zèle pour la science et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage de chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par un grand nombre d'expériences, et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs.

Or donc, que tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté; que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit passer à dormir; que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long et l'atmosphère difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser, que tous ceux-là, disons-nous, s'adminis-

trent un bon demi-litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-douze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils verront merveilles.

Dans ma manière particulière de spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre *chocolat des affligés*, parce que, dans chacun des divers états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sentiment *qui leur est commun*, et qui ressemble à l'affliction.

MANIÈRE OFFICIELLE DE PRÉPARER LE CHOCOLAT. — Pour faire du chocolat, c'est-à-dire pour le rendre propre à la consommation immédiate, on en prend environ une once et demie pour une tasse, qu'on fait dissoudre doucement dans l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, en la remuant avec une spatule de bois; on la fait bouillir pendant un quart d'heure, pour que la solution prenne consistance, et on sert chaudement.

« Monsieur, me disait, il y a plus de cinquante ans, madame d'A- » restrel, supérieure du couvent de la Visitation à Belley, quand » vous voudrez prendre du bon chocolat, faites-le faire, dès la veille, » dans une cafetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de la nuit le » concentre et lui donne un velouté qui le rend bien meilleur. Le bon » Dieu ne peut pas s'offenser de ce petit raffinement, car il est lui- » même tout excellence. »

MÉDITATION VII.

41. THÉORIE DE LA FRITURE[1]. — C'était un beau jour du mois de mai : le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits enfumés de la ville aux jouissances, et les rues (chose rare) ne présentaient ni boue ni poussière.

Les lourdes diligences avaient depuis long-temps cessé d'ébranler le pavé; les tombereaux massifs se reposaient encore, et on ne voyait plus circuler que ces voitures découvertes, d'où les beautés indigènes et exotiques, abritées sous les chapeaux les plus élégants, ont coutume de laisser tomber des regards tant dédaigneux sur les chétifs, et tant coquets sur les beaux garçons.

Il était donc trois heures après midi quand le professeur vint s'asseoir dans le fauteuil aux méditations.

Sa jambe droite était verticalement appuyée sur le parquet; la gau-

[1] Ce mot *friture* s'applique également à l'action de *frire*, au moyen employé pour *frire* et à la chose *frite*.

che, en s'étendant, formait une diagonale; il avait les reins convenablement adossés, et ses mains étaient posées sur les têtes de lion qui terminent les sous-bras de ce meuble vénérable.

Son front élevé indiquait l'amour des études sévères, et sa bouche le goût des distractions aimables. Son air était recueilli, et sa pose telle, que tout homme qui l'eût vu n'aurait pas manqué de dire : « Cet *ancien des jours* doit être un sage. »

Ainsi établi, le professeur fit appeler son préparateur en chef, et bientôt le serviteur arriva, prêt à recevoir des conseils, des leçons ou des ordres.

ALLOCUTION. « Maître la Planche, dit le professeur avec cet accent grave qui pénètre jusqu'au fond des cœurs, tous ceux qui s'asseyent à ma table vous proclament *potagiste* de première classe, ce qui est fort bien, car le potage est la première consolation de l'estomac besoigneux ; mais je vois avec peine que vous n'êtes encore qu'un *friturier* incertain.

» Je vous entendis hier gémir sur cette sole triomphale que vous nous servîtes pâle, mollasse et décolorée. Mon ami R... jeta sur vous un regard désapprobateur; M. H. R. porta à l'ouest son nez gnomonique, et le président S... déplora cet accident à l'égal d'une calamité publique.

» Ce malheur vous arriva pour avoir négligé la théorie dont vous ne sentez pas toute l'importance. Vous êtes un peu opiniâtre, et j'ai de la peine à vous faire concevoir que les phénomènes qui se passent dans votre laboratoire ne sont autre chose que l'exécution des lois éternelles de la nature; et que certaines choses que vous faites sans attention, et seulement parce que vous les avez vu faire à d'autres, n'en dérivent pas moins des plus hautes abstractions de la science.

» Écoutez donc avec attention, et instruisez-vous, pour n'avoir plus désormais à rougir de vos œuvres.

» § Ier. CHIMIE. — Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur ; la nature les y a disposés inégalement : c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique.*

» Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de-vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle; car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

» C'est par une suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés. Ceux qui sont traités à l'eau se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie; il en provient du bouillon ou des extraits : ceux

au contraire qui sont traités à l'huile se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

» Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des aliments qui y sont plongés ; dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre ; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

» Les deux méthodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frire* l'action de faire bouillir dans l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois déjà avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonymes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

» § II. APPLICATION. — Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante ; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames.

» La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus ; car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres que pour cuire un œuf à la coque.

» Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise ;* c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

» Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

» Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant,

» On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré : Vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes ; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

» La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée, et que les sucs que vous avez renfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

» Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel ni le sucre dont ils ont cependant be-

soin, suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très-fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudroir la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

» Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses : les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

» Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques-unes de ces truites qui dépassent à peine un quart de livre, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale ; n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olive : ce mets si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une éminence.

» Traitez de même les éperlans, dont les adeptes font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux : même petitesse, même parfum, même supériorité.

» Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empyreumatique et désagréable qui provient de quelques parties de parenchyme dont il est très-difficile de la débarrasser et qui se charbonnent.

» Vous avez essayé mon enfer, et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

» Allez : continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que, du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargés du soin de leur bonheur. »

MÉDITATION VIII.

DE LA SOIF.

42. — La soif est le sentiment intérieur du besoin de boire.

Une chaleur d'environ trente-deux degrés de Réaumur vaporisant sans cesse les divers fluides dont la circulation entretient la vie, la déperdition, qui en est la suite, aurait bientôt rendu ces fluides inaptes à remplir leur destination s'ils n'étaient souvent renouvelés et rafraîchis : c'est ce besoin qui fait sentir la soif.

Nous croyons que le siége de la soif réside dans tout le système di-

gesteur. Quand on a soif (et en notre qualité de chasseur nous y avons souvent été exposé), on sent distinctement que toutes les parties inhalantes de la bouche, du gosier et de l'estomac sont entreprises et nérétisées; et si quelquefois on apaise la soif par l'application des liquides ailleurs qu'à ses organes, comme par exemple le bain, c'est qu'aussitôt qu'ils sont introduits dans la circulation ils sont rapidement portés vers le siége du mal, et s'y appliquent comme remèdes.

DIVERSES ESPÈCES DE SOIF. — En envisageant ce besoin dans toute son étendue, on peut compter trois espèces de soif : la soif latente, la soif factice et la soif adurante.

La soif latente ou habituelle est cet équilibre insensible qui s'établit entre la vaporisation transpiratoire et la nécessité d'y fournir ; c'est elle qui, sans que nous éprouvions quelque douleur, nous invite à boire pendant le repas, et fait que nous pouvons boire presque à tous les moments de la journée. Cette soif nous accompagne partout et fait en quelque façon partie de notre existence.

La soif factice, qui est spéciale à l'espèce humaine, provient de cet instinct inné qui nous porte à chercher dans les boissons une force que la nature n'y a pas mise, et qui n'y survient que par la fermentation. Elle constitue une jouissance artificielle plutôt qu'un besoin naturel : cette soif est véritablement inextinguible, parce que les boissons qu'on prend pour l'apaiser ont l'effet immanquable de la faire renaître; cette soif, qui finit par devenir habituelle, constitue les ivrognes de tous les pays; et il arrive presque toujours que l'impotation ne cesse que quand la liqueur manque, ou qu'elle a vaincu le buveur et l'a mis hors de combat.

Quand, au contraire, on n'apaise la soif que par l'eau pure, qui paraît en être l'antidote naturel, on ne boit jamais une gorgée au delà du besoin.

La soif adurante est celle qui survient par l'augmentation du besoin et par l'impossibilité de satisfaire la soif latente.

On l'appelle *adurante* parce qu'elle est accompagnée de l'ardeur de la langue, de la sécheresse du palais, et d'une chaleur dévorante dans tout le corps.

Le sentiment de la soif est tellement vif que le mot est, presque dans toutes les langues, le synonyme d'une appétence excessive et d'un désir impérieux ; ainsi on a soif d'or, de richesses, de pouvoir, de vengeance, etc., expressions qui n'eussent pas passé s'il ne suffisait pas d'avoir eu soif une fois dans sa vie pour en sentir la justesse.

L'appétit est accompagné d'une sensation agréable tant qu'il ne va pas jusqu'à la faim ; la soif n'a point de crépuscule, et dès qu'elle se fait sentir il y a malaise, anxiété, et cette anxiété est affreuse quand on n'a pas l'espoir de se désaltérer.

Par une juste compensation, l'action de boire peut, suivant les circonstances, nous procurer des jouissances extrêmement vives; et, quand on apaise une soif à haut degré, ou qu'à une soif modérée on oppose une boisson délicieuse, tout l'appareil papillaire est en titillation, depuis la pointe de la langue jusque dans les profondeurs de l'estomac.

On meurt aussi beaucoup plus vite de soif que de faim. On a des exemples d'hommes qui, ayant de l'eau, se sont soutenus pendant plus de huit jours sans manger, tandis que ceux qui sont absolument privés de boisson ne passent jamais le cinquième jour.

La raison de cette différence se tire de ce que celui-ci meurt seulement d'épuisement et de faiblesse, tandis que le premier est saisi d'une fièvre qui le brûle et va toujours en s'exaspérant.

On ne résiste pas toujours si long-temps à la soif; et, en 1787, on vit mourir un des cent-suisses de la garde de Louis XVI pour être resté seulement vingt-quatre heures sans boire.

Il était au cabaret avec quelques-uns de ses camarades: là, comme il présentait son verre, un d'entre eux lui reprocha de boire plus souvent que les autres et de ne pouvoir s'en passer un moment.

C'est sur ce propos qu'il gagea de demeurer vingt-quatre heures sans boire; pari qui fut accepté, et qui était de dix bouteilles de vin à consommer.

Dès ce moment le soldat cessa de boire, quoiqu'il restât encore plus de deux heures à voir faire les autres avant que de se retirer.

La nuit se passa bien, comme on peut croire; mais, dès la pointe du jour, il trouva très-dur de ne pouvoir prendre son petit verre d'eau-de-vie, ainsi qu'il n'y manquait jamais.

Toute la matinée il fut inquiet et troublé; il allait, venait, se levait, s'asseyait sans raison, et avait l'air de ne savoir que faire.

A une heure il se coucha, croyant être plus tranquille: il souffrait, il était vraiment malade; mais vainement ceux qui l'entouraient l'invitaient-ils à boire, il prétendait qu'il irait bien jusqu'au soir; il voulait gagner la gageure, à quoi se mêlait sans doute un peu d'orgueil militaire qui l'empêchait de céder à la douleur.

Il se soutint ainsi jusqu'à sept heures; mais à sept heures et demie il se trouva mal, tourna à la mort, et expira sans pouvoir goûter à un verre de vin qu'on lui présentait.

43. CAUSES DE LA SOIF. — Diverses circonstances unies ou séparées peuvent contribuer à augmenter la soif. Nous allons en indiquer quelques-unes qui n'ont pas été sans influence sur nos usages.

La chaleur augmente la soif; et de là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.

Les travaux corporels augmentent la soif; aussi les propriétaires

qui emploient des ouvriers ne manquent jamais de les fortifier par des boissons; et de là le proverbe que le vin qu'on leur donne est toujours le mieux vendu.

La déclamation augmente la soif; de là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce, et qui se verra bientôt sur les bords de la chaire, à côté du mouchoir blanc [1].

Les jouissances génésiques augmentent la soif; de là ces descriptions poétiques de Chypre, Amathonte, Gnide et autres lieux habités par Vénus, où on ne manque jamais de trouver des ombrages frais et des ruisseaux qui serpentent, coulent et murmurent.

Les chants augmentent la soif; et de là la réputation universelle qu'ont eue les musiciens d'être infatigables buveurs. Musicien moi-même, je m'élève contre ce préjugé, qui n'a plus maintenant ni sel ni vérité.

44. EXEMPLE. — L'exposition à un courant d'air très-rapide est une cause très-active de l'augmentation de la soif; et je pense que l'observation suivante sera lue avec plaisir, surtout par les chasseurs.

On sait que les cailles se plaisent beaucoup dans les hautes montagnes, où la réussite de leur ponte est plus assurée, parce que la récolte s'y fait beaucoup plus tard.

Lorsqu'on moissonne le seigle, elles passent dans les orges et les avoines; et, quand on vient à faucher ces dernières, elles se retirent dans les parties où la maturité est moins avancée.

C'est alors le moment de les chasser, parce qu'on trouve dans un petit nombre d'arpents de terre les cailles qui, un mois auparavant, étaient disséminées dans toute une commune, et que, la saison étant sur sa fin, elles sont grosses et grasses à satisfaction.

C'est dans ce but que je me trouvais un jour avec quelques amis sur une montagne de l'arrondissement de Nantua, dans le canton connu sous le nom de *Plan-d'Hotonne;* et nous étions sur le point de commencer la chasse par un des plus beaux jours du mois de septembre, et sous l'influence d'un soleil brillant inconnu aux *cockneys* [2].

Mais, pendant que nous déjeunions, il s'éleva un vent du nord extrêmement violent et bien contraire à nos plaisirs; ce qui ne nous empêcha pas de nous mettre en campagne.

A peine avions-nous chassé un quart d'heure que le plus douillet de la troupe commença à dire qu'il avait soif; sur quoi on l'aurait sans doute plaisanté si chacun de nous n'avait pas aussi éprouvé le même besoin.

[1] Le chanoine Delestra, prédicateur fort agréable, ne manquait jamais d'avaler une noix confite, dans l'intervalle de temps qu'il laissait à ses auditeurs entre chaque point de son discours, pour tousser, cracher et moucher.

[2] C'est le nom par lequel on désigne les habitants de Londres qui n'en sont pas sortis; il équivaut à celui de *badauds*.

Nous bûmes tous, car l'âne cantinier nous suivait ; mais le soulagement ne fut pas long. La soif ne tarda pas à reparaître avec une telle intensité que quelques-uns se croyaient malades, d'autres prêts à le devenir ; et on parlait de s'en retourner, ce qui nous aurait fait un voyage de dix lieues en pure perte.

J'avais eu le temps de recueillir mes idées, et j'avais découvert la raison de cette soif extraordinaire. Je rassemblai donc les camarades, et je leur dis que nous étions sous l'influence de quatre causes qui se réunissaient pour nous altérer : la diminution notable de la colonne qui pesait sur notre corps, qui devait rendre la circulation plus rapide ; l'action du soleil qui nous échauffait directement ; la marche qui activait la transpiration ; et, plus que tout cela, l'action du vent qui, nous perçant à jour, enlevait le produit de cette transpiration, soutirait le fluide, et empêchait toute moiteur de la peau.

J'ajoutai que, sur le tout, il n'y avait aucun danger ; que, l'ennemi étant connu, il fallait le combattre : et il demeura arrêté qu'on boirait à chaque demi-heure.

La précaution ne fut cependant qu'insuffisante, cette soif était invincible : ni le vin, ni l'eau-de-vie, ni le vin mêlé d'eau, ni l'eau mêlée d'eau-de-vie n'y purent rien. Nous avions soif même en buvant, et nous fûmes mal à notre aise toute la journée.

Cette journée finit cependant comme une autre : le propriétaire du domaine de Latour nous donna l'hospitalité en joignant nos provisions aux siennes.

Nous dînâmes à merveille ; et bientôt nous allâmes nous enterrer dans le foin et y jouir d'un sommeil délicieux.

Le lendemain ma théorie reçut la sanction de l'expérience. Le vent tomba tout à fait pendant la nuit ; et, quoique le soleil fût aussi beau et même plus chaud que la veille, nous chassâmes encore une partie de la journée sans éprouver une soif incommode.

Mais le plus grand mal était fait : nos cantines, quoique remplies avec une sage prévoyance, n'avaient pu résister aux charges réitérées que nous avions faites sur elles ; ce n'était plus que des corps sans âme, et nous tombâmes dans les futailles des cabaretiers.

Il fallut bien s'y résoudre, mais ce ne fut pas sans murmurer ; et j'adressai au vent dessiccateur une allocution pleine d'invectives quand je vis qu'un mets digne de la table des rois, un plat d'épinards à la graisse de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Surêne[1].

[1] Surêne, village fort agréable, à deux lieues de Paris. Il est renommé par ses mauvais vins. On dit proverbialement que, pour boire un verre de vin de Surêne, il faut être trois, savoir : le buveur et deux acolytes pour le soutenir et

MÉDITATION IX.

DES BOISSONS [1].

45. — On doit entendre par *boisson* tout liquide qui peut se mêler à nos aliments.

L'eau paraît être la boisson la plus naturelle. Elle se trouve partout où il y a des animaux, remplace le lait pour les adultes, et nous est aussi nécessaire que l'air.

EAU. — L'eau est la seule boisson qui apaise véritablement la soif, et c'est par cette raison qu'on n'en peut boire qu'une assez petite quantité.

PROMPT EFFET DES BOISSONS. — Les boissons s'absorbent dans l'économie animale avec une extrême facilité; leur effet est prompt, et le soulagement qu'on en reçoit en quelque sorte instantané. Servez à un homme fatigué les aliments les plus substantiels : il mangera avec peine, et n'en éprouvera d'abord que peu de bien. Donnez-lui un verre de vin ou d'eau-de-vie : à l'instant même il se trouve mieux, et vous le voyez renaître.

Je puis appuyer cette théorie sur un fait assez remarquable que je tiens de mon neveu, le colonel Guigard, peu conteur de son naturel, mais sur la véracité duquel on peut compter.

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du siége de Jaffa, et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marche, et qui étaient morts de chaleur.

Parmi les victimes de ce climat brûlant se trouvait un carabinier, qui était de la connaissance de plusieurs personnes du détachement.

Il devait être mort depuis plus de vingt-quatre heures, et le soleil, qui l'avait frappé toute la journée, lui avait rendu le visage noir comme un corbeau.

Quelques camarades s'en approchèrent, soit pour le voir une dernière fois, soit pour en hériter, s'il y avait de quoi; et ils s'étonnèrent en voyant que ses membres étaient encore flexibles, et qu'il y avait même encore un peu de chaleur autour de la région du cœur.

empêcher que le cœur ne lui manque. On en dit autant du vin de Périeux, ce qui n'empêche pas qu'on ne le boive.

[1] Ce chapitre est purement philosophique. Le détail des diverses boissons connues ne pouvait pas entrer dans le plan que je me suis formé : c'eût été à n'en plus finir. (Voir la monographie des vins dans le Conservateur.)

« Donnez-lui une goutte de *sacré-chien*, dit le *lustig* de la
» troupe ; je garantis que, s'il n'est pas encore bien loin dans l'autre
» monde, il reviendra pour y goûter. »

Effectivement, à la première cuillerée de spiritueux, le mort ouvrit les yeux ; on s'écria, on lui en frotta les tempes, on lui en fit avaler encore un peu, et au bout d'un quart d'heure il put, avec un peu d'aide, se soutenir sur un âne.

On le conduisit ainsi jusqu'à la fontaine; on le soigna pendant la nuit, on lui fit manger quelques dattes, on le nourrit avec précaution ; et le lendemain, remonté sur un âne, il arriva au Caire avec les autres.

46. BOISSONS FORTES. — Une chose très-digne de remarque est cette espèce d'instinct, aussi général qu'impérieux, qui nous porte à la recherche des boissons fortes.

Le vin, la plus aimable des boissons, soit qu'on le doive à Noé, qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus, qui a exprimé le jus du raisin, date de l'enfance du monde ; et la bière, qu'on attribue à Osiris, remonte jusqu'aux temps au delà desquels il n'y a rien de certain.

Tous les hommes, même ceux qu'on est convenu d'appeler sauvages, ont été tellement tourmentés par cette appétence des boissons fortes qu'ils sont parvenus à s'en procurer, quelles qu'aient été les bornes de leurs connaissances.

MÉDITATION X.

DE LA GOURMANDISE.

47. — J'ai parcouru les dictionnaires au mot *Gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité* : d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très-estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffitte ou du clos Vougeot.

Ils ont oublié, complétement oublié la gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec profondeur : qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu, et qui est du moins bien certainement la source de nos plus pures jouissances.

DÉFINITION. — Définissons donc et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès; tout homme qui s'indigère ou s'enivre court risque d'être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent.

AVANTAGES DE LA GOURMANDISE. — C'est elle qui fait voyager d'un pôle à l'autre les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et aux melons.

C'est elle qui donne un prix proportionnel aux choses qui sont médiocres, bonnes ou excellentes, soit que ces qualités leur viennent de l'art, soit qu'elles les aient reçues de la nature.

C'est elle qui soutient l'espoir et l'émulation de cette foule de pêcheurs, chasseurs, horticulteurs et autres, qui remplissent journellement les offices les plus somptueux du résultat de leur travail et de leurs découvertes.

C'est elle enfin qui fait vivre la multitude industrieuse des cuisiniers, pâtissiers, confiseurs et autres préparateurs sous divers titres, qui, à leur tour, emploient pour leurs besoins d'autres ouvriers de toute espèce; ce qui donne lieu en tout temps et à toute heure à une circulation de fonds dont l'esprit le plus exercé ne peut ni calculer le mouvement ni assigner la quotité.

48. SUITE. — La gourmandise offre de grandes ressources à la fiscalité : elle alimente les octrois, les douanes, les impositions indirectes. Tout ce que nous consommons paye le tribut, et il n'est point de trésor public dont les gourmands ne soient le plus ferme soutien.

Parlerons-nous de cet essaim de préparateurs qui, depuis plusieurs siècles, s'échappent annuellement de la France pour exploiter les gourmandises exotiques? La plupart réussissent, et, obéissant ensuite à un instinct qui ne meurt jamais dans le cœur des Français, rapportent dans leur patrie le fruit de leur économie. Cet apport est plus considérable qu'on ne le pense, et ceux-là, comme les autres, auront aussi un arbre généalogique.

Mais si les peuples étaient reconnaissants, qui mieux que les Français aurait dû élever à la gourmandise un temple et des autels?

49. PORTRAIT D'UNE JOLIE GOURMANDE. — La gourmandise ne messied point aux femmes : elle convient à la délicatesse de leurs organes, et leur sert de compensation pour quelques plaisirs dont il faut

bien qu'elles se privent, et pour quelques maux auxquels la nature paraît les avoir condamnées.

Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes : sa serviette est avantageusement mise ; une de ses mains est posée sur la table ; l'autre voiture à sa bouche de petits morceaux élégamment coupés, ou l'aile de perdrix qu'il faut mordre ; ses yeux sont brillants, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvements gracieux ; elle ne manque pas de ce grain de coquetterie que les femmes mettent à tout. Avec tant d'avantages, elle est irrésistible.

50. EFFET DE LA GOURMANDISE SUR LA SOCIABILITÉ. — La gourmandise est un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle.

C'est elle aussi qui motive les efforts que doit faire tout amphitryon pour bien recevoir ses convives, ainsi que la reconnaissance de ceux-ci quand ils voient qu'on s'est savamment occupé d'eux ; et c'est ici le lieu de honnir à jamais ces mangeurs stupides qui avalent avec une indifférence coupable les morceaux les plus distingués, ou qui aspirent avec une distraction sacrilége un nectar odorant et limpide.

Loi générale : Toute disposition de haute intelligence nécessite des éloges explicites, et une louange délicate est obligée partout où s'annonce l'envie de plaire.

51. INFLUENCE DE LA GOURMANDISE SUR LE BONHEUR CONJUGAL. — Enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

Un besoin partagé appelle les époux à table, le même penchant les y retient ; ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger, et la manière dont se passent les repas entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie.

Cette observation, assez neuve en France, n'a point échappé au moraliste anglais Fielding ; et il l'a développée en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.

Le premier est un lord, l'aîné, et par conséquent le possesseur de tous les biens de la famille.

Le second est son frère puîné, époux de Paméla, déshérité à cause de ce mariage, et vivant du produit de sa demi-paye dans un état de gêne assez voisin de l'indigence.

Le lord et sa femme arrivent de différents côtés, et se saluent froidement, quoiqu'ils ne se soient pas vus de la journée. Ils s'asseyent

à une table splendidement servie, entourés de laquais brillants d'or, se servent en silence et mangent sans plaisir. Cependant, après que les domestiques se sont retirés, une espèce de conversation s'engage entre eux ; bientôt l'aigreur s'en mêle : elle devient querelle, et ils se lèvent furieux pour aller, chacun dans son appartement, méditer sur les douceurs du veuvage.

Son frère, au contraire, en arrivant dans son modeste appartement, est accueilli avec le plus tendre empressement et les plus douces caresses. Il s'assied près d'une table frugale ; mais les mets qui lui sont servis peuvent-ils ne pas être excellents? C'est Paméla elle-même qui les a apprêtés ! Ils mangent avec délices, en causant de leurs affaires, de leurs projets, de leurs amours. Une demi-bouteille de Madère leur sert à prolonger le repas et l'entretien ; bientôt le même lit les reçoit ; et, après les transports d'un amour partagé, un doux sommeil leur fera oublier le présent et rêver à un meilleur avenir,

---

MÉDITATION XI.

DES GOURMANDS.

52. N'EST PAS GOURMAND QUI VEUT. — Il est des individus à qui la nature a refusé une finesse d'organes ou une tenue d'attention sans lesquelles les mets les plus succulents passent inaperçus.

La physiologie a déjà reconnu la première de ces variétés, en nous montrant la langue de ces infortunés mal pourvue des houppes nerveuses destinées à inhaler et apprécier les saveurs. Elles n'éveillent chez eux qu'un sentiment obtus ; ils sont pour les saveurs ce que les aveugles sont pour la lumière.

La seconde se compose des distraits, des babillards, des affairés, des ambitieux et autres, qui veulent s'occuper de deux choses à la fois, et ne mangent que pour se remplir.

NAPOLÉON. — Tel était entre autres Napoléon : il était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal ; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait, et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café.

GOURMANDS PAR PRÉDESTINATION. — Mais il est une classe privilégiée qu'une prédestination matérielle et organique appelle aux jouissances du goût.

J'ai été de tout temps *Lavatérien* et *Galliste :* je crois aux dispositions innées.

Puisqu'il est des individus qui sont évidemment venus au monde pour mal voir, mal marcher, mal entendre, parce qu'ils sont nés myopes, boiteux ou sourds, pourquoi n'y en aurait-il pas d'autres qui ont été prédisposés à éprouver plus spécialement certaines séries de sensations?

D'ailleurs, pour peu qu'on ait du penchant à l'observation on rencontre à chaque instant dans le monde des physionomies qui portent l'empreinte irrécusable d'un sentiment dominant, tel qu'une impertinence dédaigneuse, le contentement de soi-même, la misanthropie, la sensualité, etc., etc. A la vérité, on peut porter tout cela avec une figure insignifiante; mais quand la physionomie a un cachet déterminé, il est rare qu'elle soit trompeuse.

Les passions agissent sur les muscles; et très-souvent, quoiqu'un homme se taise, on peut lire sur son visage les divers sentiments dont il est agité. Cette tension, pour peu qu'elle soit habituelle, finit par laisser des traces sensibles, et donne ainsi à la physionomie un caractère permanent et reconnaissable.

53. PRÉDESTINATION SENSUELLE. — Les prédestinés de la gourmandise sont en général d'une stature moyenne; ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité.

Celles qui sont principalement friandes ont les traits plus fins, l'air plus délicat, sont plus mignonnes, et se distinguent surtout par un coup de langue qui leur est particulier.

C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables : ils acceptent tout ce qu'on leur offre, mangent lentement, et savourent avec réflexion. Ils ne se hâtent point de s'éloigner des lieux où ils ont reçu une hospitalité distinguée; et on les a pour la soirée, parce qu'ils connaissent tous les jeux et passe-temps qui sont les accessoires ordinaires d'une réunion gastronomique.

Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint; ce sont eux qui ont inventé les pantalons.

Les femmes que la nature a affligées du même malheur sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de boston et de médisance.

Cette théorie physiologique ne trouvera, je l'espère, que peu de contradicteurs, parce que chacun peut la vérifier autour de soi : je vais cependant encore l'appuyer par des faits.

Je siégeais un jour à un très-grand repas, et j'avais en face une

très-jolie personne dont la figure était tout à fait sensuelle. Je me penchai vers mon voisin, et lui dis tout bas qu'avec des traits pareils il était impossible que cette demoiselle ne fût pas très-gourmande. « Quelle folie! me répondit-il; elle a tout au plus quinze ans; ce » n'est pas encore l'âge de la gourmandise..... Au surplus, obser- » vons. »

Les commencements ne me furent pas favorables : j'eus peur de m'être compromis; car pendant les deux premiers services la jeune fille fut d'une discrétion qui m'étonnait, et je craignais d'être tombé sur une exception, car il y en a pour toutes les règles. Mais enfin le dessert vint, dessert aussi brillant que copieux, et qui me rendit l'espérance. Mon espoir ne fut pas déçu : non-seulement elle mangea de tout ce qu'on lui offrait, mais encore elle se fit servir de plats qui étaient le plus éloignés d'elle. Enfin elle goûta à tout; et le voisin s'étonnait de ce que ce petit estomac pouvait contenir tant de choses. Ainsi fut vérifié mon diagnostic, et la science triompha encore une fois.

A deux ans de là, je rencontrai encore la même personne; c'était huit jours après son mariage : elle s'était développée tout à fait à son avantage; elle laissait pointer un peu de coquetterie, et, étalant tout ce que la mode permet de montrer d'attraits, elle était ravissante. Son mari était à peindre : il ressemblait à un certain ventriloque qui savait rire d'un côté et pleurer de l'autre, c'est-à-dire qu'il paraissait très-content de ce qu'on admirait sa femme; mais dès qu'un amateur avait l'air d'insister, il était saisi du frisson d'une jalousie très-apparente. Ce dernier sentiment prévalut; il emporta sa femme dans un département éloigné, et là, pour moi, finit sa biographie.

Je fis une autre fois une remarque pareille sur le duc Decrès, qui a été si long-temps ministre de la marine.

On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré; qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses et la bouche d'un géant; aussi je le proclamai sur-le-champ amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.

Cette remarque physiognomonique, je la coulai bien doucement et bien bas dans l'oreille d'une dame fort jolie et que je croyais discrète. Hélas! je me trompais; elle était fille d'Ève, et mon secret l'eût étouffée. Aussi, dans la soirée, l'excellence fut instruite de l'induction scientifique que j'avais tirée de l'ensemble de ses traits.

C'est ce que j'appris le lendemain par une lettre fort aimable que m'écrivit le duc, et par laquelle il se défendait avec modestie de posséder les deux qualités, d'ailleurs fort estimables, que j'avais découvertes en lui.

Je ne me tins pas pour battu. Je répondis que la nature ne fait rien

en vain ; qu'elle l'avait évidemment formé pour de certaines missions ; que, s'il ne les remplissait pas, il contrariait son vœu ; qu'au reste je n'avais aucun droit à de pareilles confidences, etc., etc.

GOURMANDS PAR ÉTAT. — S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état; et je dois en signaler ici quatre grandes séries : les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots.

FINANCIERS. — Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, *héros* est le mot propre, car il y avait combat ; et l'aristocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffres-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes ; et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persifler l'amphitryon qui les traitait, ils étaient venus, et leur présence attestait leur défaite.

54. LES MÉDECINS. — Des causes d'une autre nature, quoique non moins puissantes, agissent sur les médecins : ils sont gourmands par séduction, et il faudrait qu'ils fussent de bronze pour résister à la force des choses.

Toujours impatiemment attendus, ils sont accueillis avec empressement. C'est une jolie malade qui les engage ; c'est une jeune personne qui les caresse ; c'est un père, c'est un mari, qui leur recommandent ce qu'ils ont de plus cher. L'espérance les tourne par la droite, la reconnaissance par la gauche ; on les embecque comme des pigeons ; ils se laissent faire, et en six mois l'habitude est prise, ils sont gourmands sans retour (*past redemption*).

C'est ce que j'osai exprimer un jour dans un repas où je figurais, moi neuvième, sous la présidence du docteur Corvisart.

« Vous êtes, m'écriai-je du ton inspiré d'un prédicateur puritain, » vous êtes les derniers restes d'une corporation qui jadis couvrait » toute la France. Hélas ! les membres en sont déjà anéantis ou dis- » persés : plus de fermiers généraux, d'abbés, de chevaliers, de moi- » nes blancs ; tout le corps dégustateur réside en vous seuls. Soutenez » avec fermeté un si grand poids, dussiez-vous essuyer le sort des » trois cents Spartiates au pas des Thermopyles. »

Je dis, et il n'y eut pas une réclamation : nous agîmes en conséquence, et la vérité reste.

Je fis à ce dîner une observation qui mérite d'être connue.

Le docteur Corvisart, qui était fort aimable quand il voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi dès le commencement du repas et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire, et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne et quelquefois morose.

De cette observation et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorème suivant : *Le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets* (ab initio), *est stupéfiant dans ceux qui suivent* (in recessu) ; ce qui est au surplus un effet notoire du gaz acide carbonique qu'il contient.

55. OBJURGATION. — Puisque je tiens les docteurs à diplôme, je ne veux pas mourir sans leur reprocher l'extrême sévérité dont ils usent envers leurs malades.

Le médecin rationnel ne doit jamais perdre de vue la tendance naturelle de nos penchants, ni oublier que si les sensations douloureuses sont funestes par leur nature, celles qui sont agréables disposent à la santé. On a vu un peu de vin, une cuillerée de café, quelques gouttes de liqueur, rappeler le sourire sur les faces les plus hippocratiques.

J'émets mon avis avec d'autant plus de confiance qu'il est appuyé sur des faits nombreux, et que les praticiens les plus heureux se rapprochent de ce système.

Le chanoine Rollet, mort il y a environ cinquante ans, était buveur, suivant l'usage de ces temps antiques; il tomba malade, et la première phrase du médecin fut employée à lui interdire tout usage de vin. Cependant, à la visite suivante, le docteur trouva le patient couché, et devant son lit un corps de délit presque complet; savoir : une table couverte d'une nappe bien blanche, un gobelet de cristal, une bouteille de belle apparence, et une serviette pour s'essuyer les lèvres.

A cette vue il entra dans une violente colère et parlait de se retirer, quand le malheureux chanoine lui cria d'une voix lamentable : « Ah ! » docteur, souvenez-vous que quand vous m'avez défendu de boire » vous ne m'avez pas défendu le plaisir de voir la bouteille. »

Le médecin qui traitait M. de Montlusin de Pont-de-Veyle fut bien encore plus cruel, car non-seulement il interdit l'usage du vin à son malade, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Madame de Montlusin, jalouse d'appuyer l'ordonnance et de contribuer au retour de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité et se mit à le boire avec résignation ; mais il s'arrêta à la première gorgée, et rendant le vase à sa femme : « Prenez cela, ma chère, lui dit-il, et, gardez-le pour une » autre fois : j'ai toujours ouï dire qu'il ne fallait pas badiner avec les » remèdes. »

56. LES GENS DE LETTRES. — Dans l'empire gastronomique, le quartier des gens de lettres est tout près de celui des médecins.

Sous le règne de Louis XIV, les gens de lettres étaient ivrognes; ils se conformaient à la mode, et les mémoires du temps sont tout à

fait édifiants à ce sujet. Maintenant ils sont gourmands : en quoi il y a amélioration.

Je suis bien loin d'être de l'avis du cynique Geoffroy, qui disait que si les productions modernes manquent de force, cela vient de ce que les auteurs ne boivent que de l'eau sucrée.

On engage les gens de lettres à cause de l'estime qu'on fait de leurs talents, parce que leur conversation a en général quelque chose de piquant.

Ces messieurs arrivent toujours un peu tard ; on ne les accueille que mieux, parce qu'on les a désirés ; on les affriande pour qu'ils reviennent ; on les régale pour qu'ils étincellent ; et comme ils trouvent cela fort naturel, ils s'y accoutument, deviennent, sont et demeurent gourmands.

57. LES DÉVOTS. — Enfin la gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses plus fidèles sectateurs.

Nous entendons par *dévots* ce qu'entendaient Louis XIV et Molière, c'est-à-dire ceux dont toute la religion consiste en pratiques extérieures ; les gens pieux et charitables n'ont rien à faire là.

Voyons donc comment la vocation leur vient. Parmi ceux qui veulent faire leur salut, le plus grand nombre cherchent le chemin le plus doux ; ceux qui fuient les hommes, couchent sur la dure et revêtent le cilice, ont toujours été et ne peuvent jamais être que des exceptions.

Or, il est des choses damnables sans équivoque, et qu'on ne peut jamais se permettre, comme le bal, les spectacles, le jeu et autres passe-temps semblables.

Pendant qu'on les abomine, ainsi que ceux qui les mettent en pratique, la gourmandise se présente et se glisse avec une face tout à fait théologique.

De droit divin, l'homme est le roi de la nature, et tout ce que la terre produit a été créé pour lui. C'est pour lui que la caille s'engraisse, pour lui que le moka a un si doux parfum, pour lui que le sucre est favorable à la santé.

Comment donc ne pas user, du moins avec la modération convenable, des biens que la Providence nous offre, surtout si nous continuons à les regarder comme des choses périssables !

Quelquefois les dons de Comus arrivent sans qu'on les cherche : c'est un souvenir de collége, c'est le don d'une vieille amitié, c'est un pénitent qui s'humilie, c'est un collatéral qui se rappelle, c'est un protégé qui se reconnaît. Comment repousser de pareilles offrandes ? comment ne pas les assortir ? C'est une pure nécessité.

D'ailleurs les choses se sont toujours passées ainsi :

Les moutiers étaient de vrais magasins des plus adorables frian-

dises; et voilà pourquoi certains amateurs les regrettent si amèrement [1].

Plusieurs ordres monastiques, les Bernardins surtout, faisaient profession de bonne chère. Les cuisiniers du clergé ont reculé les limites de l'art; et quand M. de Pressigni (mort archevêque de Besançon) revint du conclave qui avait nommé Pie VI, il disait que le meilleur dîner qu'il eût fait à Rome avait été chez le général des capucins.

58. LES CHEVALIERS ET LES ABBÉS. — Nous ne pouvons mieux finir cet article qu'en faisant une mention honorable de deux corporations que nous avons vues dans toute leur gloire, et que la révolution a éclipsées : les chevaliers et les abbés.

Qu'ils étaient gourmands, ces chers amis! Il était impossible de s'y méprendre à leurs narines ouvertes, à leurs yeux écarquillés, à leurs lèvres vernissées, à leur langue promeneuse; cependant chaque classe avait une manière de manger qui lui était particulière.

Les chevaliers avaient quelque chose de militaire dans leur pose; ils s'administraient les morceaux avec dignité, les travaillaient avec calme, et promenaient horizontalement, du maître à la maîtresse de maison, des regards approbateurs.

Les abbés, au contraire, se pelotonnaient pour se rapprocher de l'assiette; leur main droite s'arrondissait comme la patte du chat qui tire les marrons du feu; leur physionomie était tout jouissance, et leur regard avait quelque chose de concentré qu'il est plus facile de concevoir que de peindre.

Comme les trois quarts de ceux qui composent la génération actuelle n'ont rien vu qui ressemble aux chevaliers et aux abbés que nous venons de désigner, et qu'il est cependant indispensable de les reconnaître pour bien entendre beaucoup de livres écrits dans le dix-huitième siècle, nous emprunterons à l'auteur du *Traité historique sur le duel* quelques pages qui ne laisseront rien à désirer à ce sujet. (Voyez les *Variétés*.)

59. LONGÉVITÉ ANNONCÉE AUX GOURMANDS. — D'après mes dernières lectures, je suis heureux, on ne peut pas plus heureux, de pouvoir donner à mes lecteurs une bonne nouvelle, savoir, que la bonne chère est bien loin de nuire à la santé, et que, toutes choses égales, les gourmands vivent plus long-temps que les autres. C'est ce qui est arithmétiquement prouvé dans un mémoire très-bien fait, lu dernièrement à l'Académie des sciences par le docteur Villermet.

[1] Les meilleures liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines; celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique; on vante les pains de fleur d'oranger des sœurs de Château-Thierry; et les Ursulines de Belley avaient pour les noix confites une recette qui en faisait un trésor d'amour et de friandise. Il est à craindre, hélas! qu'elle ne soit perdue.

MÉDITATION XII.

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES.

Nous entendons par *éprouvettes gastronomiques* des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir ni la radiance de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

La méthode des éprouvettes, dûment examinée et délibérée en grand conseil, a été inscrite au livre d'or dans les termes suivants, pris d'une langue qui ne change plus :

Utcumque ferculum eximii et benè noti saporis appositum fuerit, fiat autopsia convivæ, et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus.

Ce qui a été traduit comme il suit par le traducteur juré du grand conseil :

« Toutes les fois qu'on servira un mets d'une saveur distinguée et » bien connue, on observera attentivement les convives, et on notera » comme indignes tous ceux dont la physionomie n'annoncera pas le » ravissement. »

La force des éprouvettes est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société. Ainsi, l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner d'élus (*select few*) chez un financier ou un ministre.

Nous allons maintenant donner l'état des mets que nous avons jugés propres à servir d'éprouvettes; nous les avons divisés en trois séries d'ascension graduelle, suivant l'ordre et la méthode ci-devant indiqués.

Éprouvettes gastronomiques.

PREMIÈRE SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 5,000 FR. (MÉDIOCRITÉ.) Une forte rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus;

Un dindon de ferme farci de marrons de Lyon;

Des pigeons de volière gras, bardés et cuits à propos;

Des œufs à la neige;

Un plat de choucroûte (*saur-kraut*) hérissé de saucisses et couronné de lard fumé de Strasbourg.

Expression : « Peste! voilà qui a bonne mine : allons, il faut y » faire honneur !.... »

DEUXIÈME SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 15,000 FR. (AISANCE.) Un filet de bœuf à cœur rose piqué, et cuit dans son jus;

Un quartier de chevreuil, sauce hachée aux cornichons;

Un turbot au naturel;

Un gigot de présalé à la provençale;

Un dindon truffé;

Des petits pois en primeur.

Expression : « Ah! mon ami, quelle aimable apparition! il y a vraiment nopces [1] et festins. »

TROISIÈME SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 30,000 FR. ET PLUS (RICHESSE.) Une pièce de volaille de sept livres, bourrée de truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde;

Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion;

Une gosse carpe du Rhin à la Chambord, richement dotée et parée;

Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic;

Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses, *secundum artem;*

Un faisan à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la sainte-alliance.

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètre, en primeur, sauce à l'osmazôme;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale, comme il est dit dans le *Secrétaire et le Cuisinier.*

Une pyramide de meringues à la vanille et à la rose. (Cette éprouvette n'a d'effet nécessaire que sur les dames et sur les hommes à mollets d'abbés, etc.)

Expression : « Ah! monsieur ou monseigneur, que votre cui- » sinier est un homme admirable! on ne rencontre ces choses-là que » chez vous! »

OBSERVATION GÉNÉRALE. Pour qu'une éprouvette produise certai-

[1] Pour que cette phrase soit convenablement articulée, il faut faire sentir le *p*.

nement son effet, il est nécessaire qu'elle soit comparativement en large proportion : l'expérience, fondée sur la connaissance du genre humain, nous a appris que la rareté la plus savoureuse perd son influence quand elle n'est pas en proportion exubérante ; car le premier mouvement qu'elle imprime aux convives est justement arrêté par la crainte qu'ils peuvent avoir d'être mesquinement servis, ou d'être, dans certaines positions, obligés de refuser par politesse ; ce qui arrive souvent chez les avares fastueux.

J'ai eu plusieurs fois occasion de vérifier l'effet des éprouvettes gastronomiques ; j'en rapporte un exemple qui suffira :

J'assistais à un dîner de gourmands de la quatrième catégorie, où nous ne nous trouvions que deux profanes : mon ami J... R... et moi.

Après un premier service de haute distinction, on servit entre autres choses un énorme coq vierge [1] de Barbezieux, truffé à tout rompre, et un gibraltar de foie gras de Strasbourg.

Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper, et je vis bien qu'il y avait lieu à observation.

Effectivement toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs ; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des prosecteurs ; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude.

MÉDITATION XIII.

60. ORIGINE DU PLAISIR DE LA TABLE. — Les réunions, bornées d'abord aux relations les plus proches, se sont étendues peu à peu à celles de voisinage et d'amitié.

Plus tard, et quand le genre humain se fut étendu, le voyageur vint fatigué s'asseoir à ces repas primitifs, et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. Ainsi naquit l'hospitalité, avec ses droits réputés sacrés chez tous les peuples ; car il n'en est aucun si féroce qu'il ne se fît un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti de partager le pain et le sel.

C'est pendant le repas que durent naître ou se perfectionner les

[1] Des hommes dont l'avis peut faire doctrine m'ont assuré que la chair de coq vierge est, sinon plus tendre, du moins certainement de plus haut goût que celle du chapon. J'ai trop d'affaires en ce bas monde pour faire cette expérience, que je délègue à mes lecteurs ; mais je crois qu'on peut d'avance se ranger à cet avis, parce qu'il y a dans la première de ces chairs un élément de sapidité qui manque dans la seconde.

langues, soit parce que c'était une occasion de rassemblement toujours renaissante, soit parce que le loisir qui accompagne et suit le repas dispose naturellement à la confiance et à la loquacité.

61. DIFFÉRENCE ENTRE LE PLAISIR DE MANGER ET LE PLAISIR DE LA TABLE. — Le plaiser de manger exige, sinon la faim, au moins de l'appétit ; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.

Ces deux états peuvent toujours s'observer dans nos festins.

Au premier service et en commençant la session, chacun mange avidement, sans parler, sans faire attention à ce qui peut être dit ; et quel que soit le rang qu'on occupe dans la société, on oublie tout pour n'être qu'un ouvrier de la grande manufacture. Mais quand le besoin commence à être satisfait, la réflexion naît, la conversation s'engage, un autre ordre de chose commence ; et celui qui jusque-là n'était que consommateur, devient convive plus ou moins aimable, suivant que le maître de toutes choses lui en a dispensé les moyens.

62. ACCESSOIRES INDUSTRIELS. — Des poètes se plaignirent de ce que le cou étant trop court s'opposait à la durée du plaisir de la dégustation ; d'autres déploraient le peu de capacité de l'estomac ; et on en vint jusqu'à délivrer ce viscère du soin de digérer un premier repas, pour se donner le plaisir d'en avaler un second.

Ce fut là l'effort suprême tenté pour amplifier les jouissances du goût ; mais si, de ce côté, on ne put pas franchir les bornes posées par la nature, on se jeta dans les accessoires, qui du moins offraient plus de latitude.

On orna de fleurs les vases et les coupes, on en couronna les convives ; on mangea sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature.

Au plaisir de la table, on joignit les charmes de la musique et le son des instruments. Ainsi, pendant que la cour du roi des Phéaciens se régalait, le chantre Phémius célébrait les faits et les guerriers des temps passés.

Souvent des danseurs, des bateleurs et des mimes des deux sexes et de tous les costumes venaient occuper les yeux sans nuire aux jouissances du goût ; les parfums les plus exquis se répandaient dans les airs ; on alla jusqu'à se faire servir par la beauté sans voile, de sorte que tous les sens étaient appelés à une jouissance devenue universelle.

63. DIX-HUITIÈME ET DIX-NEUVIÈME SIÈCLES. — Nous avons adopté, plus ou moins, suivant les circonstances, ces divers moyens de béatification, et nous y avons joint encore ceux que les découvertes nouvelles nous ont révélés.

Sans doute la délicatesse de nos mœurs ne pouvait pas laisser sub-

sister les vomitoires des Romains; mais nous avons mieux fait, et nous sommes parvenus au même but par une voie avouée par le bon goût.

On a inventé des mets tellement attrayants, qu'ils font renaître sans cesse l'appétit; ils sont en même temps si légers, qu'ils flattent le palais sans presque surcharger l'estomac. Sénèque aurait dit : *nubes esculentas.*

Nous sommes donc parvenus à une telle progression alimentaire, que si la nécessité des affaires ne nous forçait pas à nous lever de table, ou si le besoin du sommeil ne venait pas s'interposer, la durée des repas serait à peu près indéfinie, et on n'aurait aucune donnée certaine pour déterminer le temps qui pourrait s'écouler depuis le premier coup de madère jusqu'au dernier verre de punch.

J'ai souvent désiré avoir assisté au repas frugal qu'Horace destinait au voisin qu'il aurait invité, ou à l'hôte que le mauvais temps aurait contraint à chercher un abri auprès de lui; savoir : un bon poulet, un chevreau (sans doute bien gras), et pour dessert, des raisins, des figues et des noix. En y joignant du vin récolté sous le consulat de Manlius (*nata mecum consule Manlio*), et la conversation de ce poète voluptueux, il me semble que j'aurais soupé de la manière la plus comfortable.

At mihi cùm longum post tempus venerat hospes,
Sive operum vacuo longum conviva per imbrem
Vicinus, benè erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque hædo, tum[1] pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.

C'est encore ainsi qu'hier ou demain trois paires d'amis se seront régalés du gigot à l'eau et du rognon de Pontoise, arrosés d'orléans et de médoc bien limpides; et qu'ayant fini la soirée dans une causerie pleine d'abandon et de charmes, ils auront totalement oublié qu'il existe des mets plus fins et des cuisiniers plus savants.

Au contraire, quelque recherchée que soit la bonne chère, quelque somptueux que soient les accessoires, il n'y a pas plaisir de table si le vin est mauvais, les convives ramassés sans choix, les physionomies tristes, et le repas consommé avec précipitation.

ESQUISSE. Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment donc doit être fait, en l'an de grâce 1825, un repas, pour réunir toutes les conditions qui procurent au suprême degré le plaisir de la table ?

Je vais répondre à cette question. Recueillez-vous, lecteurs, et

[1] Le dessert se trouve précisément désigné et distingué par l'adverbe *tum* et par les mots *secundas mensas.*

prêtez attention : c'est Gasterea, c'est la plus jolie des muses qui m'inspire ; je serai plus clair qu'un oracle, et mes préceptes traverseront les siècles.

« Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale ;

» Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations ;

» Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur ;

» Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes [1] ;

» Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré ; et les vins de première qualité, chacun dans son degré ;

» Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers ; et pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés ;

» Que le mouvement de consommation soit modéré, le dîner étant la dernière affaire de la journée ; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but ;

» Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement de choix de maître ;

» Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens ;

» Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure ;

» Que le thé ne soit pas trop chargé ; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin ;

» Que la retraite ne commence pas avant onze heures, mais qu'à minuit tout le monde soit couché. »

J'ai dit que le plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée ; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait en ma vie.

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille de parents, composée comme il suit : le docteur, soixante-dix-huit ans ; le capitaine,

[1] J'écris à Paris, entre le Palais-Royal et la Chaussée-d'Antin.

soixante-seize ans; leur sœur Jeannette, soixante-quatorze. Je les allais voir quelquefois, et ils me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

« Parbleu! me dit un jour le docteur Dubois en se levant sur la » pointe des pieds pour me frapper sur l'épaule, il y a long-temps que » tu nous vantes tes *fondues* (œufs brouillés au fromage), tu ne cesses » de nous en faire venir l'eau à la bouche; il est temps que cela fi- » nisse. Nous irons un jour déjeuner chez toi, le capitaine et moi, » et nous verrons ce que c'est. » (C'est, je crois, vers 1801, qu'il me faisait cette agacerie.) « Très-volontiers, lui répondis-je, et vous » l'aurez dans toute sa gloire, car c'est moi qui la ferai. Votre pro- » position me rend tout à fait heureux. Ainsi, à demain dix heures, » heure militaire[1]. »

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés : deux petits vieillards encore verts et bien portants.

Ils sourirent de plaisir quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place deux douzaines d'huîtres, avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table s'élevait une bouteille de vin de Sauterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon, qui indiquait d'une manière certaine qu'il y avait long-temps que le tirage avait eu lieu.

Hélas! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeuners d'huîtres, autrefois si fréquents et si gais, où on les avalait par milliers; ils ont disparu avec les abbés, qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers, qui n'en finissaient plus. Je les regrette, mais en philosophe : si le temps modifie les gouvernements, quels droits n'a-t-il pas sur de simples usages!

Après les huîtres, qui furent trouvées très-fraîches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les éléments dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit-de-vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille, et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvements.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation.

Après la fondue vinrent les fruits de la saison, et les confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont la méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

[1] Toutes les fois qu'un rendez-vous est annoncé ainsi, on doit servir à l'heure sonnante : les retardataires sont réputés déserteurs.

Le déjeuner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour cela de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, comfortable.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine, madame Récamier, par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin; ils en furent si ravis, que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait.

Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérite, mes fusils, mes instruments de musique, et quelques belles éditions tant françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymatique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule, et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus, que chez eux tout se faisait encore comme du temps de la régence.

Deux heures sonnèrent. « Peste! dit le docteur, voilà l'heure du » dîner, et ma sœur Jeannette nous attend! Il faut aller la rejoindre. » Ce n'est pas que je sente une grande envie de manger, mais il me » faut mon potage. — Cher docteur, lui répondis-je, pourquoi aller » si loin pour trouver ce que vous avez sous la main? Je vais envoyer » quelqu'un à la cousine, pour la prévenir que vous restez avec moi, » et que vous me faites le plaisir d'accepter un dîner pour lequel vous » aurez quelque indulgence, parce qu'il n'aura pas tout le mérite d'un » *impromptu* fait à loisir. »

Il y eut, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg Saint-Germain; je dis un mot à mon maître queux; et après un intervalle de temps tout à fait modéré, et partie avec ses ressources, partie avec celles des restaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien retroussé et tout à fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'aplomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé; car je leur fis servir du parmesan avec le potage, et leur offris après un verre de madère sec. C'étaient deux nouveautés importées depuis peu par M. le prince de Talleyrand.

Le dîner se passa très-bien, tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés; et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaieté.

Après le dîner, je proposai un piquet, qui fut refusé; ils préférèrent

le *far niente* des Italiens, disait le capitaine ; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour des Français de la vieille roche ; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence, et ils en prirent quelques tasses avec plaisir.

Une complaisance en amène une autre, et quand on est une fois engagé dans cette voie, on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlai de finir par un bowl de punch.

« Mais tu me tueras, disait le docteur. — Mais vous nous griserez, » disait le capitaine. A quoi je ne répondais qu'en demandant à grands cris des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch, et pendant que j'y étais occupé on exécutait des rôties (*toast*) bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé, et qu'ils n'y toucheraient pas ; mais comme je connais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose, c'est qu'il y en eût assez. Effectivement, peu après le capitaine prenait la dernière tranche, et je le surpris regardant s'il n'en restait pas ou si on n'en faisait pas d'autres, ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. « Sauvons-nous, dirent mes hôtes ; il faut bien que nous » allions manger une feuille de salade avec notre pauvre sœur, qui ne » nous a pas vus de la journée. »

A cela je n'eus pas d'objection ; et, fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

Le lendemain matin je reçus une lettre du docteur ; il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal ; bien au contraire, après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos, et prêts à recommencer.

MÉDITATION XIV.

DES HALTES DE CHASSE.

64. — De toutes les circonstances de la vie où le manger est compté pour quelque chose, une des plus agréables est sans doute la halte de chasse ; et de tous les entr'actes connus, c'est encore la halte de chasse qui peut le plus se prolonger sans ennui.

Après quelques heures d'exercice, le chasseur le plus vigoureux sent qu'il a besoin de repos; son visage a été caressé par la brise du matin; l'adresse ne lui a pas manqué dans l'occasion; le soleil est près d'atteindre le plus haut de son cours; le chasseur va donc s'arrêter quelques heures, non par excès de fatigue, mais par cette impulsion d'instinct qui nous avertit que notre activité ne peut pas être indéfinie.

Un ombrage l'attire; le gazon le reçoit, et le murmure de la source voisine l'invite à y déposer le flacon destiné à le désaltérer [1].

Ainsi placé, il sort avec un plaisir tranquille les petits pains à croûte dorée, dévoile le poulet froid qu'une main amie a placé dans son sac, et pose tout auprès le carré de gruyère ou de roquefort destiné à figurer tout un dessert.

Pendant qu'il se prépare ainsi, le chasseur n'est pas seul, il est accompagné de l'animal fidèle que le ciel a créé pour lui : le chien accroupi regarde son maître avec amour; la coopération a comblé les distances; ce sont deux amis, et le serviteur est à la fois heureux et fier d'être le convive de son maître.

Ils ont un appétit également inconnu aux mondains et aux dévots : aux premiers, parce qu'ils ne laissent point à la faim le temps d'arriver; aux autres, parce qu'ils ne se livrent jamais aux exercices qui le font naître.

Le repas a été consommé avec délices; chacun a eu sa part; tout s'est passé dans l'ordre et la paix. Pourquoi ne donnerait-on pas quelques instants au sommeil? l'heure de midi est aussi une heure de repos pour toute la création.

Ces plaisirs sont décuplés si plusieurs amis les partagent; car, en ce cas, un repas plus copieux a été apporté dans ces cantines militaires, maintenant employées à de plus doux usages. On cause avec enjouement des prouesses de l'un, des solécismes de l'autre, et des espérances de l'après-midi.

Que sera-ce donc si des serviteurs attentifs arrivent chargés de ces vases consacrés à Bacchus, où un froid artificiel fait glacer à la fois le madère, le suc de la fraise et de l'ananas, liqueurs délicieuses, préparations divines qui font couler dans les veines une fraîcheur ravissante, et portent dans tous les sens un bien-être inconnu aux profanes [2]!

[1] J'invite les camarades à préférer le vin blanc; il résiste mieux au mouvement et à la chaleur, et désaltère plus agréablement.

[2] C'est mon ami Alexandre Delessert qui, le premier, a mis en usage cette pratique pleine de charmes.

Nous chassions, à Villeneuve, par un soleil ardent, le thermomètre de Réaumur marquant 26° à l'ombre.

Ainsi placés sous la zone torride, il avait eu l'attention de faire trouver sous

Mais ce n'est point encore là le dernier terme de cette progression d'enchantements.

65. LES DAMES. — Il est des jours où nos femmes, nos sœurs, nos cousines, leurs amies, ont été invitées à venir prendre part à nos amusements.

A l'heure promise, on voit arriver des voitures légères et des chevaux fringants, chargés de belles, de plumes et de fleurs. La toilette de ces dames a quelque chose de militaire et de coquet ; et l'œil du professeur peut, de temps à autre, saisir des échappées de vue que le hasard seul n'a pas ménagées.

Bientôt le flanc des calèches s'entr'ouvre et laisse apercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard, et tout ce qu'il y a de transportable dans les laboratoires les plus savants.

On n'a point oublié le champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté; on s'assied sur la verdure, on mange, les bouchons volent; on cause, on rit, on plaisante en toute liberté; car on a l'univers pour salon et le soleil pour luminaire. D'ailleurs l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos, quelque bien décorés qu'ils soient.

Cependant comme il faut que tout finisse, le doyen donne le signal; on se lève, les hommes s'arment de leurs fusils, les dames de leurs chapeaux. On se dit adieu, les voitures s'avancent, et les beautés s'envolent pour ne plus se montrer qu'à la chute du jour.

J'ai chassé au centre de la France et au fond des départements; j'ai vu arriver à la halte des femmes charmantes, des jeunes personnes rayonnantes de fraîcheur, les unes en cabriolet, les autres dans de simples carrioles, ou sur l'âne modeste qui fait la gloire et la fortune des habitants de Montmorency; je les ai vues les premières à rire des inconvénients du transport; je les ai vues étaler sur la pelouse la dinde à gelée transparente, le pâté de ménage, la salade toute prête à être retournée; je les ai vues danser d'un pied léger autour du feu de bivouac allumé en pareille occasion; j'ai pris part aux jeux et aux *folâtreries* qui accompagnent ce repas nomade, et je suis bien convaincu

nos pas des serviteurs *potophores** qui avaient, dans des seaux de cuir pleins de glace, tout ce que l'on pouvait désirer, soit pour rafraîchir, soit pour conforter. On choisissait, et on se sentait revivre.

Je suis tenté de croire que l'application d'un liquide aussi frais à des langues arides et à des gosiers desséchés cause la sensation la plus délicieuse qu'on puisse goûter en sûreté de conscience.

* M. Hoffmann condamne cette expression à cause de sa ressemblance avec *pot au feu;* il veut y substituer *œnophore,* mot déjà connu.

qu'avec moins de luxe on ne rencontre ni moins de charmes, ni moins de gaieté, ni moins de plaisir.

Eh ! pourquoi, quand on se sépare, n'échangerait-on pas quelques baisers avec le roi de la chasse parce qu'il est dans sa gloire ; avec le culot parce qu'il est malheureux ; avec les autres pour ne pas faire de jaloux ? Il y a départ, l'usage l'autorise, il est permis et même enjoint d'en profiter.

Camarades ! chasseurs prudents, qui visez au solide, tirez droit et soignez les bourriches avant l'arrivée des dames ; car l'expérience a appris qu'après leur départ il est rare que la chasse soit fructueuse.

On s'est épuisé en conjectures pour expliquer cet effet. Les uns l'attribuent au travail de la digestion, qui rend toujours le corps un peu lourd ; d'autres, à l'attention distraite, qui ne peut plus se recueillir ; d'autres, à des colloques confidentiels qui peuvent donner l'envie de retourner bien vite.

Quant à nous,

> Dont jusqu'au fond des cœurs le regard a pu lire,

nous pensons que, l'âge des dames étant à l'orient, et les chasseurs matière inflammable, il est impossible que, par la collision des sexes, il ne s'échappe pas quelque étincelle génésique qui effarouche la chaste Diane, et qui fait que dans son déplaisir elle retire pour le reste de la journée ses faveurs aux délinquants.

Nous disons *pour le reste de la journée*, car l'histoire d'Endymion nous a appris que la déesse est bien loin d'être sévère après le soleil couché. (Voyez le tableau de Girodet.)

MÉDITATION XV.

DE LA DIGESTION.

66. — *On ne vit pas de ce qu'on mange*, dit un vieil adage, *mais de ce qu'on digère.* Il faut donc digérer pour vivre ; et cette nécessité est un niveau qui couche sous sa puissance le pauvre et le riche, le berger et le roi.

Pour connaître la digestion dans son ensemble, il faut la joindre à ses antécédents et à ses conséquences.

67. INGESTION. — L'appétit, la faim et la soif nous avertissent que le corps a besoin de se restaurer ; et la douleur, ce moniteur universel, ne tarde pas à nous tourmenter, si nous ne voulons ou ne pouvons pas y obéir.

Alors viennent le manger et le boire, qui constituent l'ingestion,

opération qui commence au moment où les aliments arrivent à la bouche, et finit à celui où ils entrent dans l'œsophage [1].

Pendant ce trajet, qui n'est que de quelques pouces, il se passe bien des choses.

Les dents divisent les aliments solides; les glandes de toute espèce qui tapissent la bouche intérieure les humectent, la langue les gâche pour les mêler; elle les presse ensuite contre le palais pour en exprimer le jus et en savourer le goût: en faisant cette fonction, la langue réunit les aliments en masse dans le milieu de la bouche; après quoi, s'appuyant contre la mâchoire inférieure, elle se soulève dans le milieu, de sorte qu'il se forme à sa racine une pente qui les entraîne dans l'arrière-bouche, où ils sont reçus par le pharynx, qui, se contractant à son tour, les fait entrer dans l'œsophage, dont le mouvement péristaltique les conduit jusqu'à l'estomac.

Une bouchée ainsi débitée, une seconde lui succède de la même manière; les boissons qui sont aspirées dans les entr'actes prennent la même route, et la déglutition continue jusqu'à ce que le même instinct qui avait appelé l'ingestion nous avertisse qu'il est temps de finir. Mais il est rare qu'on obéisse à la première injonction; car un des priviléges de l'espèce humaine est de boire sans avoir soif; et dans l'état actuel de l'art, les cuisiniers savent bien nous faire manger sans avoir faim.

Par un tour de force très-remarquable, pour que chaque morceau arrive jusqu'à l'estomac, il faut qu'il échappe à deux dangers:

Le premier est d'être refoulé dans les arrière-narines; mais heureusement l'abaissement du voile du palais et la construction du pharynx s'y opposent;

Le second danger serait de tomber dans la trachée-artère, au-dessus de laquelle tous nos aliments passent, et celui-ci serait beaucoup plus grave; car dès qu'un corps étranger tombe dans la trachée-artère, une toux convulsive commence, pour ne finir que quand il est expulsé.

Mais, par un mécanisme admirable, la glotte se resserre pendant qu'on avale; elle est défendue par l'épiglotte, qui la recouvre, et nous avons un certain instinct qui nous porte à ne pas respirer pendant la déglutition; de sorte qu'en général on peut dire que, malgré cette étrange conformation, les aliments arrivent facilement dans l'estomac, où finit l'empire de la volonté et où commence la digestion proprement dite.

68. OFFICE DE L'ESTOMAC. — La digestion est une opération tout

[1] L'*œsophage* est le canal qui commence derrière la trachée-artère, et condui du gosier à l'estomac; son extrémité supérieure se nomme *pharynx*.

à fait mécanique, et l'appareil digesteur peut être considéré comme un moulin garni de ses blutoirs, dont l'effet est d'extraire des aliments ce qui peut servir à réparer nos corps, et de rejeter le marc dépouillé de ses parties animalisables.

On a long-temps et vigoureusement disputé sur la manière dont se fait la digestion dans l'estomac, et pour savoir si elle se fait par coction, maturation, fermentation, dissolution gastrique, chimique ou vitale, etc.

On y peut trouver un peu de tout cela; et il n'y avait faute que parce qu'on voulait attribuer à un agent unique le résultat de plusieurs causes nécessairement réunies.

Effectivement les aliments, imprégnés de tous les fluides que leur fournissent la bouche et l'œsophage, arrivent dans l'estomac, où ils sont pénétrés par le suc gastrique dont il est toujours plein; ils sont soumis pendant plusieurs heures à une chaleur de plus de trente degrés de Réaumur; ils sont sassés et mêlés par le mouvement organique de l'estomac, que leur présence excite : ils agissent les uns sur les autres par l'effet de cette juxtaposition; et il est impossible qu'il n'y ait pas fermentation, puisque presque tout ce qui est alimentaire est fermentescible.

Par suite de toutes ces opérations, le chyle s'élabore; la couche alimentaire, qui est immédiatement superposée, est la première qui est appropriée; elle passe par le pylore et tombe dans les intestins : une autre lui succède, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien dans l'estomac, qui se vide, pour ainsi dire, par bouchées, et de la même manière dont il s'était rempli.

Le pylore est une espèce d'entonnoir charnu, qui sert de communication entre l'estomac et les intestins; il est fait de manière à ce que les aliments ne puissent, du moins que difficilement, remonter. Ce viscère important est sujet quelquefois à s'obstruer, et alors on meurt de faim, après de longues et effroyables douleurs.

L'intestin qui reçoit les aliments au sortir du pylore est le duodénum; il a été ainsi nommé parce qu'il est long de douze doigts.

Le chyle, arrivé dans le duodénum, y reçoit une élaboration nouvelle, par le mélange de la bile et du suc pancréatique; il perd la couleur grisâtre et acide qu'il avait auparavant, se colore en jaune, et commence à contracter le fumet stercoral, qui va toujours en s'aggravant à mesure qu'il s'avance vers le rectum. Les divers principes qui se trouvent dans ce mélange agissent réciproquement les uns sur les autres : le chyle se prépare, et il doit y avoir formation de gaz analogues.

Le mouvement organique d'impulsion qui avait fait sortir le chyle de l'estomac continuant, le pousse vers les intestins grêles : là se dé-

gage le chyle, qui est absorbé par les organes destinés à cet usage, et qui est porté vers le foie pour s'y mêler au sang, qu'il rafraîchit en réparant les pertes causées par l'absorption des organes vitaux et par l'exhalation transpiratoire.

Il est assez difficile d'expliquer comment le chyle, qui est une liqueur blanche et à peu près insipide et inodore, peut s'extraire d'une masse dont la couleur, l'odeur et le goût doivent être très-prononcés.

Quoi qu'il en soit, l'extraction du chyle paraît être le véritable but de la digestion; et aussitôt qu'il est mêlé à la circulation, l'individu en est averti par une augmentation de force vitale et par une conviction intime que ses pertes sont réparées.

La digestion des liquides est bien moins compliquée que celle des aliments solides, et peut s'exposer en peu de mots.

La partie alimentaire qui se trouve suspendue se sépare, se joint au chyle, et en subit toutes les vicissitudes.

La partie purement liquide est absorbée par les suçoirs de l'estomac et jetée dans la circulation : de là elle est portée par les artères émulgentes vers les reins, qui la filtrent et l'élaborent, et, au moyen des uretères[1], la font parvenir dans la vessie sous la forme d'urine.

Arrivée à ce dernier récipient, et quoique également retenue par un sphincter, l'urine y réside peu; son action excitante fait naître le besoin; et bientôt une constriction volontaire la rend à la lumière et la fait jaillir par les canaux d'irrigation que tout le monde connaît et qu'on est convenu de ne jamais nommer.

La digestion dure plus ou moins de temps, suivant la disposition particulière des individus. Cependant on peut lui donner un terme moyen de sept heures, savoir : un peu plus de trois heures pour l'estomac, et le surplus pour le trajet jusqu'au rectum.

Au moyen de cet exposé, que j'ai extrait des meilleurs auteurs, et que j'ai convenablement dégagé des aridités anatomiques et des abstractions de la science, mes lecteurs pourront désormais assez bien juger de l'endroit où doit se trouver le dernier repas qu'ils auront pris, savoir : pendant les trois premières heures, dans l'estomac; plus tard, dans le trajet intestinal; et, après sept ou huit heures, dans le rectum, en attendant son tour d'expulsion.

69. INFLUENCE DE LA DIGESTION. — La digestion est de toutes les opérations corporelles celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu.

Cette assertion ne doit étonner personne, et il est impossible que cela soit autrement.

[1] Ces uretères sont deux conduits de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, qui partent de chacun des reins, et aboutissent au col postérieur de la vessie.

Les principes de la plus simple psychologie nous apprennent que l'âme n'est impressionnée qu'au moyen des organes qui lui sont soumis et qui la mettent en rapport avec les objets extérieurs ; d'où il suit que, quand ces organes sont mal conservés, mal restaurés ou irrités, cet état de dégradation exerce une influence nécessaire sur les sensations, qui sont les moyens intermédiaires et occasionnels des opérations intellectuelles.

Ainsi, la manière habituelle dont la digestion se fait, et surtout se termine, nous rend habituellement tristes, gais, taciturnes, parleurs, moroses ou mélancoliques, sans que nous nous en doutions, et surtout sans que nous puissions nous y refuser.

« Hâtons-nous, disait un général anglais, de faire battre nos soldats » pendant qu'ils ont oncore le morceau de bœuf dans l'estomac. »

La digestion, chez les jeunes gens, est souvent accompagnée d'un léger frisson, et chez les vieillards d'une assez forte envie de dormir.

Quelques personnes ont de l'humeur pendant tout le temps qu'elles digèrent ; ce n'est le temps alors ni de leur présenter des projets ni de leur demander des grâces.

De ce nombre était spécialement le maréchal Augereau ; pendant la première heure après son dîner, il tuait tout, amis et ennemis.

Je lui ai entendu dire un jour qu'il y avait dans l'armée deux personnes que le général en chef était toujours maître de faire fusiller, savoir : le commissaire ordonnateur en chef et le chef de son état-major. Ils étaient présents l'un et l'autre ; le général Chérin répondit en câlinant, mais avec esprit ; l'ordonnateur ne répondit rien, mais il n'en pensa probablement pas moins.

J'étais à cette époque attaché à son état-major, et mon couvert était toujours mis à sa table ; mais j'y venais rarement, par la crainte de ces bourrasques périodiques : j'avais peur que, sur un mot, il ne m'envoyât digérer en prison.

Je l'ai souvent rencontré depuis à Paris ; et, comme il me témoignait obligeamment le regret de ne m'avoir pas vu plus souvent, je ne lui en dissimulai point la cause ; nous en rîmes ensemble, mais il avoua presque que je n'avais pas eu tout à fait tort.

MÉDITATION XVI.

DU REPOS.

70. — L'homme n'est pas fait pour jouir d'une activité indéfinie ; la nature ne l'a destiné qu'à une existence interrompue ; il faut que ses perceptions finissent après un certain temps. Ce temps d'activité peut

s'allonger en variant le genre et la nature des sensations qu'il lui fait éprouver; mais cette continuité d'existence l'amène à désirer le repos. Le repos conduit au sommeil, et le sommeil produit les rêves.

Ici nous nous trouvons aux dernières limites de l'humanité : car l'homme qui dort n'est déjà plus l'homme social; la loi le protége encore, mais ne lui commande plus.

71. TEMPS DU REPOS. — L'alternative de jour et de nuit qui se fait sentir sur toute la terre avec certaines variétés, mais cependant de manière qu'en résultat de compte l'un et l'autre se compensent, a indiqué assez naturellement le temps de l'activité comme celui du repos; et probablement l'usage de notre vie n'eût point été le même si nous eussions eu un jour sans fin.

Quoi qu'il en soit, quand l'homme a joui, pendant une certaine durée, de la plénitude de sa vie, il vient un moment où il ne peut plus y suffire; son impressionnabilité diminue graduellement; les attaques les mieux dirigées sur chacun de ses sens demeurent sans effet, les organes se refusent à ce qu'ils avaient appelé avec plus d'ardeur, l'âme est saturée de sensations, le temps du repos arrivé.

Il est facile de voir que nous avons considéré l'homme social, environné de toutes les ressources et du bien-être de la haute civilisation; car ce besoin de se reposer arrive bien plus vite et bien plus régulièrement pour celui qui subit la fatigue d'un travail assidu dans son cabinet, dans son atelier, en voyage, à la guerre, à la chasse, ou de toute autre manière.

A ce repos, comme à tous les actes conservateurs, la nature, cette excellente mère, a joint un grand plaisir.

L'homme qui se repose éprouve un bien-être aussi général qu'indéfinissable; il sent ses bras retomber par leur propre poids, ses fibres se distendre, son cerveau se rafraîchir; ses sens sont calmes, ses sensations obtuses; il ne désire rien, il ne réfléchit plus; un voile de gaze s'étend sur ses yeux. Encore quelques instants, et il dormira.

MÉDITATION XVII.

DU SOMMEIL.

72. — Quoiqu'il y ait quelques hommes tellement organisés qu'on peut presque dire qu'ils ne dorment pas, cependant il est de vérité générale que le besoin de dormir est aussi impérieux que la faim et la soif. Les sentinelles avancées à l'armée s'endorment souvent, tout en se jetant du tabac dans les yeux; et Pichegru, traqué par la police de

Bonaparte, paya 30,000 francs une nuit de sommeil, pendant laquelle il fut vendu et livré.

73. DÉFINITION. — Le sommeil est cet état d'engourdissement dans lequel l'homme, séparé des objets extérieurs par l'inactivité forcée des sens, ne vit plus que de la vie mécanique.

Le sommeil, comme la nuit, est précédé et suivi de deux crépuscules, dont le premier conduit à l'inertie absolue, et le second ramène à la vie active.

Tâchons d'examiner ces divers phénomènes.

Au moment où le sommeil commence, les organes des sens tombent peu à peu dans l'inaction : le goût d'abord, la vue et l'odorat ensuite; l'ouïe veille encore, et le toucher toujours; car il est là pour nous avertir par la douleur des dangers que le corps peut courir.

Le sommeil est toujours précédé d'une sensation plus ou moins voluptueuse : le corps y tombe avec plaisir par la certitude d'une prompte restauration, et l'âme s'y abandonne avec confiance, dans l'espoir que ses moyens d'activité y seront retrempés.

Comme tous les plaisirs, le sommeil devient une passion, car on a vu des personnes dormir les trois quarts de leur vie; et, comme toutes les passions, il ne produit alors que des effets funestes, savoir : la paresse, l'indolence, l'affaiblissement, la stupidité et la mort.

L'école de Salerne n'accordait que sept heures de sommeil, sans distinction d'âge ou de sexe. Cette doctrine est trop sévère; il faut accorder quelque chose aux enfants par besoin, et aux femmes par complaisance; mais on peut regarder comme certain que toutes les fois qu'on passe plus de dix heures au lit, il y a excès.

Dans les premiers moments du sommeil crépusculaire, la volonté dure encore : on pourrait se réveiller, l'œil n'a pas perdu toute sa puissance. *Non omnibus dormio*, disait Mécènes; et dans cet état plus d'un mari a acquis de fâcheuses certitudes. Quelques idées naissent encore, mais elles sont incohérentes; on a des lueurs douteuses; on croit voir voltiger des objets mal terminés. Cet état dure peu; bientôt tout disparaît, tout ébranlement cesse, et on tombe dans le sommeil absolu.

Que fait l'âme pendant ce temps? elle vit en elle-même; elle est comme le pilote pendant le calme, comme un miroir pendant la nuit, comme un luth dont personne ne touche; elle attend de nouvelles excitations.

Cependant quelques psychologues, et entre autres M. le comte de Redern, prétendent que l'âme ne cesse jamais d'agir; et ce dernier en donne pour preuve que tout homme que l'on arrache à son premier sommeil éprouve la sensation de celui qu'on trouble dans une opération à laquelle il serait sérieusement occupé.

MÉDITATION XVIII.

DES RÊVES.

Les rêves sont des impressions unilatérales qui arrivent à l'âme sans le secours des objets extérieurs.

Ces phénomènes, si communs et en même temps si extraordinaires, sont cependant encore peu connus.

Dans l'état actuel de la science, il doit rester pour convenu qu'il existe un fluide aussi subtil que puissant, qui transmet au cerveau les impressions reçues par les sens, et que c'est par l'excitation que causent ces impressions que naissent les idées.

Le sommeil absolu est dû à la déperdition et à l'inertie de ce fluide.

Il faut croire que les travaux de la digestion et de l'assimilation, qui sont loin de s'arrêter pendant le sommeil, réparent cette perte, de sorte qu'il est un temps où l'individu, ayant déjà tout ce qu'il faut pour agir, n'est point encore excité par les objets extérieurs.

Alors le fluide nerveux, mobile par sa nature, se porte au cerveau par les conduits nerveux; il s'insinue dans les mêmes endroits et dans les mêmes traces, puisqu'il arrive par la même voie; il doit donc produire les mêmes effets, mais cependant avec moins d'intensité.

La raison de cette différence me paraît facile à saisir. Quand l'homme éveillé est impressionné par un objet extérieur, la sensation est précise, soudaine et nécessaire; l'organe tout entier est en mouvement. Quand, au contraire, la même impression lui est transmise pendant son sommeil, il n'y a que la partie postérieure des nerfs qui soit en mouvement; la sensation doit nécessairement être moins vive et moins positive; et, pour être plus facilement entendu, nous disons que chez l'homme éveillé il y a percussion de tout l'organe, et chez l'homme dormant il n'y a qu'ébranlement de la partie qui avoisine le cerveau.

Cependant on sait que dans les rêves voluptueux la nature atteint son but à peu près comme dans la veille; mais cette différence naît de la différence même des organes; car la génésique n'a besoin que d'une excitation quelle qu'elle soit, et chaque sexe porte avec soi tout le matériel nécessaire pour la consommation de l'acte auquel la nature l'a destiné.

73. RECHERCHE A FAIRE. — Quand le fluide nerveux est ainsi porté au cerveau, il y afflue toujours par les couloirs destinés à l'exercice de quelqu'un de nos sens, et voilà pourquoi il y réveille certaines sensations ou séries d'idées préférablement à d'autres. Ainsi on croit

voir quand c'est le nerf optique qui est ébranlé, entendre quand ce sont les nerfs auditifs, etc.; et remarquons ici comme singularité qu'il est au moins très-rare que les sensations qu'on éprouve en rêvant se rapportent au goût et à l'odorat : quand on rêve d'un parterre ou d'une prairie, on voit des fleurs sans en sentir le parfum; si l'on croit assister à un repas, on en voit les mets sans en savourer le goût.

Ce serait un travail digne des plus savants que de rechercher pourquoi deux de nos sens n'impressionnent point l'âme pendant le sommeil, tandis que les quatre autres jouissent de presque toute leur puissance. Je ne connais aucun psychologue qui s'en soit occupé.

Remarquons aussi que plus les affections que nous éprouvons en dormant sont intérieures, plus elles ont de force. Ainsi, les idées les plus sensuelles ne sont rien auprès des angoisses qu'on ressent si on rêve qu'on a perdu un enfant chéri, ou qu'on va être pendu. On peut se réveiller en pareil cas tout trempé de sueur ou tout mouillé de larmes.

74. NATURE DES SONGES. — Quelle que soit la bizarrerie des idées qui quelquefois nous agitent en dormant, cependant, en y regardant d'un peu près, on verra que ce ne sont que des souvenirs ou des combinaisons de souvenirs. Je suis tenté de dire que les songes ne sont que la mémoire des sens.

Leur étrangeté ne consiste donc qu'en ce que l'association de ces idées est insolite, parce qu'elle s'est affranchie des lois de la chronologie, des convenances et du temps; de sorte que, en dernière analyse, personne n'a jamais rêvé à ce qui lui était auparavant tout à fait inconnu.

On ne s'étonnera pas de la singularité de nos rêves, si l'on réfléchit que, pour l'homme éveillé, quatre puissances se surveillent et se rectifient réciproquement; savoir : la vue, l'ouïe, le toucher et la mémoire; au lieu que, chez celui qui dort, chaque sens est abandonné à ses seules ressources.

Je serais tenté de comparer ces deux états du cerveau à un piano près duquel serait assis un musicien qui, jetant par distraction les doigts sur les touches, y formerait par réminiscence quelque mélodie, et qui pourrait y ajouter une harmonie complète s'il usait de tous ses moyens. Cette comparaison pourrait se pousser beaucoup plus loin, en ajoutant que la réflexion est aux idées ce que l'harmonie est aux sons; et certaines idées en contiennent d'autres, tout comme un son principal en contient aussi d'autres qui lui sont secondaires, etc., etc.

75. SYSTÈME DU DOCTEUR GALL. — En me laissant doucement conduire par un sujet qui n'est pas sans charmes, me voilà parvenu aux confins du système du docteur Gall, qui enseigne et soutient la multiformité des organes du cerveau.

Je ne dois donc pas aller plus loin, ni franchir les limites que je me suis fixées; cependant, par amour pour la science, à laquelle on peut bien voir que je ne suis pas étranger, je ne puis m'empêcher de consigner ici deux observations que j'ai faites avec soin, et sur lesquelles on peut d'autant mieux compter que, parmi ceux qui me liront, il existe plusieurs personnes qui pourraient en attester la vérité.

PREMIÈRE OBSERVATION. — Vers 1790, il existait, dans un village appelé Gevrin, arrondissement de Belley, un commerçant extrêmement rusé; il s'appelait Landot, et s'était arrondi une assez jolie fortune.

Il fut tout à coup frappé d'un tel coup de paralysie qu'on le crut mort. La Faculté vint à son secours, et il s'en tira, mais non sans perte, car il laissa derrière lui à peu près toutes ses facultés intellectuelles, et surtout la mémoire. Cependant, comme il se traînait encore tant bien que mal, et qu'il avait repris l'appétit, il avait conservé l'administration de ses biens.

Quand on le vit dans cet état, ceux qui avaient eu des affaires avec lui crurent que le temps était venu de prendre leur revanche; et sous prétexte de venir lui tenir compagnie, on venait de toutes parts lui proposer des marchés, des achats, des ventes, des échanges, et autres de cette espèce qui avaient été jusque-là l'objet de son commerce habituel. Mais les assaillants se trouvèrent bien surpris, et sentirent bientôt qu'il fallait décompter.

Le madré vieillard n'avait rien perdu de ses puissances commerciales, et le même homme qui quelquefois ne connaissait pas ses domestiques et oubliait jusqu'à son nom, était toujours au courant du prix de toutes les denrées, ainsi que de la valeur de tout arpent de prés, de vignes ou de bois à trois lieues à la ronde.

Sous ces divers rapports, son jugement était resté intact; et comme on s'en défiait moins, la plupart de ceux qui tâtèrent le marchand invalide furent pris aux piéges qu'eux-mêmes avaient préparés pour lui.

DEUXIÈME OBSERVATION. — Il existait à Belley un M. Chirol, qui avait servi long-temps dans les gardes du corps, tant sous Louis XV que sous Louis XVI.

Son intelligence était tout juste à la hauteur du service qu'il avait eu à faire toute sa vie; mais il avait au suprême degré l'esprit des jeux: de sorte que non-seulement il jouait bien tous les jeux anciens, tels que l'hombre, le piquet, le whisk, mais encore que, quand la mode en introduisait un nouveau, dès la troisième partie il en connaissait toutes les finesses.

Or, ce M. Chirol fut aussi frappé de paralysie, et le coup fut tel qu'il tomba dans un état d'insensibilité presque absolue. Deux choses

cependant furent épargnées, les facultés digestives et la faculté de jouer.

Il venait tous les jours dans la maison où depuis plus de vingt ans il avait coutume de faire sa partie, s'asseyait dans un coin, et y demeurait immobile et somnolent, sans s'occuper en rien de ce qui se passait autour de lui.

Le moment d'arranger les parties étant venu, on lui proposait d'y prendre part; il acceptait toujours, se traînait vers la table; et là on pouvait se convaincre que la maladie qui avait paralysé la plus grande partie de ses facultés ne lui avait pas fait perdre un point de son jeu.

RÉSULTAT. — La conséquence de ces deux observations est facile à déduire : il me semble évident que le coup qui, dans ces deux cas, avait bouleversé le cerveau, avait respecté la portion de cet organe qui avait été si long-temps employée aux combinaisons du commerce et du jeu; et sans doute cette portion d'organe n'avait résisté que parce qu'un exercice continuel lui avait donné plus de vigueur, ou encore parce que les mêmes impressions, si long-temps répétées, y avaient laissé des traces plus profondes.

INFLUENCE DE L'AGE. — L'âge a une influence marquée sur la nature des songes.

Dans l'enfance, on rêve jeux, jardins, fleurs, verdure et autres objets riants; plus tard, plaisirs, amours, combats, mariages; plus tard, établissements, voyages, faveurs du prince ou de ses représentants; plus tard enfin, affaires, embarras, trésors, plaisirs d'autrefois et amis morts depuis long-temps.

MÉDITATION XIX.

DE L'INFLUENCE DE LA DIÈTE SUR LE REPOS, LE SOMMEIL ET LES SONGES.

76. — Que l'homme se repose, qu'il s'endorme ou qu'il rêve, il ne cesse d'être sous la puissance des lois de la nutrition, et ne sort pas de l'empire de la gastronomie.

La théorie et l'expérience s'accordent pour prouver que la qualité et la quantité des aliments influent puissamment sur le travail, le repos, le sommeil et les rêves.

77. EFFETS DE LA DIÈTE SUR LE TRAVAIL. — L'homme mal nourri ne peut long-temps suffire aux fatigues d'un travail prolongé; son corps se couvre de sueur; bientôt ses forces l'abandonnent, et pour lui le repos n'est autre chose que l'impossibilité d'agir.

S'il s'agit d'un travail d'esprit, les idées naissent sans vigueur et sans précision; la réflexion se refuse à les joindre, le jugement à les analyser; le cerveau s'épuise dans ces vains efforts, et l'on s'endort sur le champ de bataille.

J'ai toujours pensé que les soupers d'Auteuil, ainsi que ceux des hôtels de Rambouillet et de Soissons, avaient fait grand bien aux auteurs du temps de Louis XIV; et le malin Geoffroy (si le fait eût été vrai) n'aurait pas tant eu tort quand il plaisantait les poètes de la fin du dix-huitième siècle sur l'eau sucrée, qu'il croyait leur boisson favorite.

D'après ces principes, j'ai examiné les ouvrages de certains auteurs connus pour avoir été pauvres et souffreteux, et je ne leur ai véritablement trouvé d'énergie que quand ils ont dû être stimulés par le sentiment habituel de leurs maux ou par l'envie souvent assez mal dissimulée.

Au contraire, celui qui se nourrit bien et qui répare ses forces avec prudence et discernement peut suffire à une somme de travail qu'aucun être animé ne peut supporter.

La veille de son départ pour Boulogne, l'empereur Napoléon travailla pendant plus de trente heures, tant avec son conseil d'état qu'avec les divers dépositaires de son pouvoir, sans autre réfection que deux très-courts repas et quelques tasses de café.

Brawn parle d'un commis de l'amirauté d'Angleterre qui, ayant perdu par accident des états auxquels seul il pouvait travailler, employa cinquante-deux heures consécutives à les refaire. Jamais, sans un régime approprié, il n'eût pu faire face à cette énorme déperdition; il se soutint de la manière suivante: d'abord de l'eau, puis des aliments légers, puis du vin, puis des consommés, enfin de l'opium.

Je rencontrai un jour un courrier que j'avais connu à l'armée, et qui arrivait d'Espagne, où il avait été envoyé en dépêche par le gouvernement (*correo ganando horas. — Esp.*); il avait fait le voyage en douze jours, s'étant arrêté à Madrid seulement quatre heures; quelques verres de vin et quelques tasses de bouillon, voilà tout ce qu'il avait pris pendant cette longue suite de secousses et d'insomnies; et il ajoutait que des aliments plus solides l'eussent infailliblement mis dans l'impossibilité de continuer sa route.

78. SUR LES RÊVES. — La diète n'a pas une moindre influence sur le sommeil et sur les rêves.

Celui qui a besoin de manger ne peut pas dormir, les angoisses de son estomac le tiennent dans un réveil douloureux; et si la faiblesse et l'épuisement le forcent à s'assoupir, ce sommeil est léger, inquiet et interrompu.

Celui qui, au contraire, a passé dans son repas les bornes de la discrétion, tombe immédiatement dans le sommeil absolu : s'il a rêvé, il ne lui reste aucun souvenir, parce que le fluide nerveux s'est croisé en tous sens dans les canaux sensitifs. Par la même raison son réveil est brusque : il revient avec peine à la vie sociale; et quand le sommeil est tout à fait dissipé, il se ressent encore long-temps des fatigues de la digestion.

On peut donc donner comme maxime générale que le café repousse le sommeil. L'habitude affaiblit et fait même disparaître totalement cet inconvénient; mais il a infailliblement lieu chez tous les Européens quand ils commencent à en prendre. Quelques aliments, au contraire, provoquent doucement le sommeil : tels sont ceux où le lait domine, la famille entière des laitues, la volaille, le pourpier, la fleur d'oranger, et surtout la pomme de reinette, quand on la mange immédiatement avant que de se coucher.

79. SUITE. — L'expérience, assise sur des millions d'observations, a appris que la diète détermine les rêves.

En général, tous les aliments qui sont légèrement excitants font rêver : tels sont les viandes noires, les pigeons, le canard, le gibier et surtout le lièvre.

On reconnaît encore cette propriété aux asperges, au céleri, aux truffes, aux sucreries parfumées, et particulièrement à la vanille.

Ce serait une grande erreur de croire qu'il faut bannir de nos tables les substances qui sont ainsi somnifères; car les rêves qui en résultent sont en général d'une nature agréable, légère, et prolongent notre existence même pendant le temps où elle paraît supendue.

Il est des personnes pour qui le sommeil est une vie à part, une espèce de roman prolongé : c'est-à-dire que leurs songes ont une suite, qu'ils achèvent dans la seconde nuit celui qu'ils avaient commencé la veille, et voient en dormant certaines physionomies qu'ils reconnaissent pour les avoir déjà vues, et que cependant ils n'ont jamais rencontrées dans le monde réel.

80. RÉSULTAT. — L'homme qui a réfléchi sur son existence physique, et qui la conduit d'après les principes que nous développons, celui-là prépare avec sagacité son repos, son sommeil et ses rêves.

Il partage son travail de manière à ne jamais s'excéder; il le rend plus léger en le variant avec discernement, et rafraîchit son aptitude par de courts intervalles de repos, qui le soulagent sans interrompre la continuité, qui est quelquefois un devoir.

Si, pendant le jour, un repos plus long lui est nécessaire, il ne s'y livre jamais que dans l'attitude de session; il se refuse au sommeil, à moins qu'il n'y soit invinciblement entraîné, et se garde bien surtout d'en contracter l'habitude.

Quand la nuit a amené l'heure du repos diurnal, il se retire dans une chambre aérée, ne s'entoure point de rideaux qui lui feraient cent fois respirer le même air, et se garde bien de fermer les volets de ses croisées, afin que, toutes les fois que son œil s'entr'ouvrirait, il soit consolé par un reste de lumière.

Il s'étend dans un lit légèrement relevé vers la tête; son oreiller est de crin; son bonnet de nuit est de toile; son buste n'est point accablé sous le poids des couvertures; mais il a soin que ses pieds soient chaudement couverts.

Il a mangé avec discernement, et ne s'est refusé à la bonne ni à l'excellente chère; il a bu les meilleurs vins, et avec précaution, même les plus fameux. Au dessert, il a plus parlé de galanterie que de politique, et a fait plus de madrigaux qne d'épigrammes; il a pris une tasse de café, si sa constitution s'y prête, et accepté, après quelques instants, une cuillerée d'excellente liqueur, seulement pour parfumer sa bouche. En tout, il s'est montré convive aimable, amateur distingué, et n'a cependant outrepassé que de peu la limite du besoin.

En cet état, il se couche content de lui et des autres, ses yeux se ferment; il traverse le crépuscule, et tombe, pour quelques heures, dans le sommeil absolu.

Bientôt la nature a levé son tribut; l'assimilation a remplacé la perte. Alors des rêves agréables viennent lui donner une existence mystérieuse; il voit les personnes qu'il aime, retrouve ses occupations favorites, et se transporte aux lieux où il s'est plu.

Enfin, il sent le sommeil se dissiper par degrés et rentre dans la société sans avoir à regretter de temps perdu, parce que, même dans son sommeil, il a joui d'une activité sans fatigue et d'un plaisir sans mélange.

MÉDITATION XX.

DE L'OBÉSITÉ.

81. — Si j'avais été médecin avec diplôme, j'aurais d'abord fait une bonne monographie de l'obésité; j'aurais ensuite établi mon empire dans ce recoin de la science, et j'aurais eu le double avantage d'avoir pour malades les gens qui se portent le mieux, et d'être journellement assiégé par la plus jolie moitié du genre humain; car avoir une juste portion d'embonpoint, ni trop ni peu, est pour les femmes l'étude de toute leur vie.

Ce que je n'ai pas fait, un autre docteur le fera; et s'il est à la fois savant, discret et beau garçon, je lui prédis des succès à miracles.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus *hæres !*

J'entends par *obésité* cet état de congestion graisseuse où, sans que l'individu soit malade, les membres augmentent peu à peu en volume, et perdent leur forme et leur harmonie primitives.

Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre; je ne l'ai jamais observée chez les femmes : comme elles ont généralement la fibre plus molle, quand l'obésité les attaque, elle n'épargne rien. J'appelle cette variété *gastrophorie*, et *gastrophores* ceux qui en sont atteints. Je suis même de ce nombre; mais, quoique porteur d'un ventre assez proéminent, j'ai encore le bas de la jambe sec, et le nerf détaché comme un cheval arabe.

Je n'en ai pas moins toujours regardé mon ventre comme un ennemi redoutable : je l'ai vaincu et fixé au majestueux; mais pour le vaincre, il fallait le combattre : c'est à une lutte de trente ans que je dois ce qu'il y a de bon dans cet essai.

Je commence par un extrait de plus de cinq cents dialogues que j'ai eus autrefois avec mes voisins de table, menacés ou affligés de l'obésité.

L'Obèse. — Dieu ! quel pain délicieux ! Où le prenez-vous donc ?

Moi. — Chez M. Limet, rue de Richelieu : il est le boulanger de M. le duc d'Orléans et de M. le prince de Condé; je l'ai pris parce qu'il est mon voisin, et je le garde parce je l'ai proclamé le premier panificateur du monde.

L'Obèse. — J'en prends note; je mange beaucoup de pain, et avec de pareilles flûtes je me passerais de tout le reste.

Autre obèse. — Mais que faites-vous donc là? Vous recueillez le bouillon de votre potage, et vous laissez ce beau riz de la Caroline ?

Moi. — C'est un régime particulier que je me suis fait.

L'Obèse. — Mauvais régime ! le riz fait mes délices ainsi que les fécules, les pâtes et autres pareilles; rien ne nourrit mieux, à meilleur marché, et avec moins de peine.

Un obèse *renforcé*. — Faites-moi, monsieur, le plaisir de me passer les pommes de terre qui sont devant vous. Au train dont on va, j'ai peur de ne pas y être à temps.

Moi. — Monsieur, les voilà à votre portée.

L'Obèse. — Mais vous allez sans doute vous servir? il y en a assez pour nous deux; et après nous le déluge.

Moi. — Je n'en prendrai pas; je n'estime la pomme de terre que

comme préservatif contre la famine; à cela près, je ne trouve rien de plus éminemment fade.

L'OBÈSE. — Hérésie gastronomique! rien n'est meilleur que les pommes de terre; j'en mange de toutes les manières; et s'il en paraît au second service, soit à la lyonnaise, soit au soufflé, je fais ici mes protestations pour la conservation de mes droits.

UNE DAME OBÈSE. — Vous seriez bien bon si vous envoyiez chercher pour moi de ces haricots de Soissons que j'aperçois au bout de la table.

MOI, *après avoir exécuté l'ordre et en chantant tout bas sur un air connu :*

Les Soissonnais sont heureux,
Les haricots sont chez eux...

L'OBÈSE. — Ne plaisantez pas; c'est un vrai trésor pour ce pays-là. Paris en tire pour des sommes considérables. Je vous demande grâce aussi pour les petites fèves de marais, qu'on appelle *fèves anglaises;* quand elles sont encore vertes, c'est un manger des dieux.

MOI. — Anathème aux haricots! anathème aux fèves de marais!...

L'OBÈSE, *d'un air résolu.* — Je me moque de votre anathème; ne dirait-on pas que vous êtes à vous seul tout un concile?

MOI, *à une autre.* — Je vous félicite sur votre belle santé; il me semble, madame, que vous avez un peu engraissé depuis la dernière fois que j'ai eu l'honneur de vous voir.

L'OBÈSE. — Je le dois probablement à mon nouveau régime.

MOI. — Comment donc?

L'OBÈSE. — Depuis quelque temps, je déjeune avec une bonne soupe grasse, un bowl comme pour deux; et quelle soupe encore! la cuiller y tiendrait droite.

MOI, *à une autre.* — Madame, si vos yeux ne me trompent pas, vous accepterez un morceau de cette charlotte? et je vais l'attaquer en votre faveur.

L'OBÈSE. — Eh bien, monsieur, mes yeux vous trompent: j'ai ici deux objets de prédilection, et ils sont tous du genre masculin: c'est ce gâteau de riz à côtes dorées, et ce gigantesque biscuit de Savoie; car vous saurez pour votre règle que je raffole de pâtisseries sucrées.

MOI, *à une autre.* — Pendant qu'on politique là-bas, voulez-vous, madame, que j'interroge pour vous cette tourte à la frangipane?

L'OBÈSE. — Très-volontiers: rien ne me va mieux que la pâtisserie. Nous avons un pâtissier pour locataire; et, entre ma fille et moi, je crois bien que nous absorbons le prix de la location, et peut-être au delà.

MOI, *après avoir regardé la jeune personne.* — Ce régime

vous profite à merveille ; mademoiselle votre fille est une très-belle personne, armée de toutes pièces.

L'OBÈSE. — Eh bien, croiriez-vous que ses compagnes lui disent quelquefois qu'elle est trop grasse ?

MOI. — C'est peut-être par envie...

L'OBÈSE. — Cela pourrait bien être. Au surplus, je la marie, et le premier enfant arrangera tout cela.

C'est par des discours semblables que j'éclaircissais une théorie dont j'avais pris les éléments hors de l'espèce humaine, savoir : que la corpulence graisseuse a toujours pour principale cause une diète trop chargée d'éléments féculents et farineux, et que je m'assurais que le même régime est toujours suivi du même effet.

Effectivement, les animaux carnivores ne s'engraissent jamais (voyez les loups, les chacals, les oiseaux de proie, le corbeau, etc.).

Les herbivores s'engraissent peu, du moins tant que l'âge ne les a pas réduits au repos ; et, au contraire, ils s'engraissent vite et en tout temps aussitôt qu'on leur a fait manger des pommes de terre, des grains et des farines de toute espèce.

L'obésité ne se trouve jamais ni chez les sauvages ni dans les classes de la société où on travaille pour manger et où on ne mange que pour vivre.

82. CAUSES DE L'OBÉSITÉ. — D'après les observations qui précèdent, et dont chacun peut vérifier l'exactitude, il est facile d'assigner les principales causes de l'obésité.

La première est la disposition naturelle de l'individu. Presque tous les hommes naissent avec certaines prédispositions dont leur physionomie porte l'empreinte. Sur cent personnes qui meurent de la poitrine, quatre-vingt-dix ont les cheveux bruns, le visage long et le nez pointu. Sur cent obèses, quatre-vingt-dix ont le visage court, les yeux ronds et le nez obtus.

Il est donc vrai qu'il existe des personnes prédestinées en quelque sorte pour l'obésité, et dont, toutes choses égales, les puissances digestives élaborent une plus grande quantité de graisse.

Cette vérité physique, dont je suis profondément convaincu, influe d'une manière fâcheuse sur ma manière de voir en certaines occasions.

Quand on rencontre dans la société une petite demoiselle bien vive, bien rosée, au nez fripon, aux formes arrondies, aux mains rondelettes, aux pieds courts et grassouillets, tout le monde est ravi et la trouve charmante ; tandis que, instruit par l'expérience, je jette sur elle des regards postérieurs de dix ans, je vois les ravages que l'obésité aura faits sur ces charmes si frais, et je gémis sur des maux qui n'existent pas encore. Cette compassion anticipée est un sentiment pénible,

et fournit une preuve entre mille autres, que l'homme serait plus malheureux s'il pouvait prévoir l'avenir.

La seconde et principale cause de l'obésité est dans les farines et fécules dont l'homme fait la base de sa nourriture journalière. Nous l'avons déjà dit, tous les animaux qui vivent de farineux s'engraissent de gré ou de force ; l'homme suit la loi commune.

La fécule produit plus vite et plus sûrement son effet quand elle est unie au sucre : le sucre et la graisse contiennent l'hydrogène, principe qui leur est commun ; l'un et l'autre sont inflammables. Avec cet amalgame, elle est d'autant plus active qu'elle flatte plus le goût, et qu'on ne mange guère les entremets sucrés que quand l'appétit naturel est déjà satisfait, et qu'il ne reste plus alors que cet autre appétit de luxe qu'on est obligé de solliciter par tout ce que l'art a de plus raffiné et le changement de plus tentatif.

La fécule n'est pas moins incrassante quand elle est charroyée par les boissons, comme la bière et autres de la même espèce. Les peuples qui en boivent habituellement sont aussi ceux où on trouve les ventres les plus merveilleux, et quelques familles parisiennes qui, en 1817, burent de la bière par économie, parce que le vin était fort cher, en ont été récompensées par un embonpoint dont elles ne savent plus que faire.

83. SUITE. — Une double cause d'obésité résulte de la prolongation du sommeil et du défaut d'exercice.

Le corps humain répare beaucoup pendant le sommeil ; et dans le même temps il perd peu, puisque l'action musculaire est suspendue. Il faudrait donc que le superflu acquis fût évaporé par l'exercice ; mais, par cela même qu'on dort beaucoup, on limite d'autant le temps où l'on pourrait agir.

Par une autre conséquence, les grands dormeurs se refusent à tout ce qui leur présente jusqu'à l'ombre d'une fatigue ; l'excédant de l'assimilation est donc emporté par le torrent de la circulation ; il s'y charge, par une opération dont la nature s'est réservé le secret, de quelques centièmes additionnels d'hydrogène ; et la graisse se trouve formée, pour être déposée par le même mouvement dans les capsules du tissu cellulaire.

84. SUITE. — Une dernière cause d'obésité consiste dans l'excès du manger et du boire.

On a eu raison de dire qu'un des priviléges de l'espèce humaine est de manger sans avoir faim et de boire sans avoir soif ; et, en effet, il ne peut appartenir aux bêtes, car il naît de la réflexion sur le plaisir de la table et du désir d'en prolonger la durée.

Nous, citoyens des deux mondes, qui croyons être à l'apogée de la civilisation, il est certain que nous mangeons trop.

85. INCONVÉNIENTS DE L'OBÉSITÉ. — L'obésité a une influence fâcheuse sur les deux sexes en ce qu'elle nuit à la force et à la beauté.

Elle nuit à la force, parce qu'en augmentant le poids de la masse à mouvoir elle n'augmente pas la puissance motrice ; elle y nuit encore en gênant la respiration, ce qui rend impossible tout travail qui exige un emploi prolongé de la force musculaire.

L'obésité nuit à la beauté en détruisant l'harmonie de proportion primitivement établie ; parce que toutes les parties ne grossissent pas d'une manière égale.

Elle y nuit encore en remplissant des cavités que la nature avait destinées à faire ombre : aussi rien n'est si commun que de rencontrer des physionomies jadis très-piquantes, et que l'obésité a rendues à peu près insignifiantes.

Le chef du dernier gouvernement n'avait pas échappé à cette loi. Il avait fort engraissé dans ses dernières campagnes ; de pâle il était devenu blafard, et ses yeux avaient perdu une partie de leur fierté.

L'obésité entraîne avec elle le dégoût pour la danse, la promenade, l'équitation, ou l'inaptitude pour toutes les occupations ou amusements qui exigent un peu d'agilité ou d'adresse.

Elle prédispose aussi à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, les ulcères aux jambes, et rend toutes les autres affections plus difficiles à guérir.

86. EXEMPLES D'OBÉSITÉ. — Parmi les héros corpulents, je n'ai gardé le souvenir que de Marius et Jean Sobieski.

Marius, qui était de petite taille, était devenu aussi large que long, et c'est peut-être cette énormité qui effraya le Cimbre chargé de le tuer.

Quant au roi de Pologne, son obésité pensa lui être funeste ; car, étant tombé dans un gros de cavalerie turque devant lequel il fut obligé de fuir, la respiration lui manqua bientôt, et il aurait été infailliblement massacré si quelques-uns de ses aides de camp ne l'avaient soutenu presque évanoui sur son cheval, tandis que d'autres se sacrifiaient généreusement pour arrêter l'ennemi.

Si je ne me trompe, le duc de Vendôme, ce digne fils du grand Henri, était aussi d'une corpulence remarquable. Il mourut dans une auberge, abandonné de tout le monde, et conserva assez de connaissance pour voir le dernier de ses gens arracher le coussin sur lequel il reposait au moment de rendre le dernier soupir.

Les recueils sont pleins d'exemples d'obésité monstrueuse ; je les y laisse, pour parler en peu de mots de ceux que j'ai moi-même recueillis.

M. Rameau, mon condisciple, maire de la Chaleur en Bourgogne, n'avait que cinq pieds deux pouces, et pesait cinq cents.

M. le duc de Luynes, à côté duquel j'ai souvent siégé, était devenu

énorme; la graisse avait désorganisé sa belle figure, et il passa les dernières années de sa vie dans une somnolence presque habituelle.

MÉDITATION XXI.

TRAITEMENT PRÉSERVATIF OU CURATIF DE L'OBÉSITÉ.

87. GÉNÉRALITÉS. — Toute cure de l'obésité doit commencer par ces trois préceptes de théorie absolue : discrétion dans le manger, modération dans le sommeil, exercice à pied ou à cheval.

Ce sont les premières ressources que nous présente la science : cependant j'y compte peu, parce que je connais les hommes et les choses, et que toute prescription qui n'est pas exécutée à la lettre ne peut pas produire d'effet.

Or, 1° il faut beaucoup de caractère pour sortir de table avec appétit; tant que ce besoin dure, un morceau appelle l'autre avec un attrait irrésistible; et en général on mange tant qu'on a faim, en dépit des docteurs, et même à l'exemple des docteurs.

2° Proposer à des obèses de se lever matin, c'est leur percer le cœur : ils vous diront que leur santé s'y oppose; que quand ils se sont levés matin, ils ne sont bons à rien toute la journée; les femmes se plaindront d'avoir les yeux battus; tous consentiront à veiller tard, mais ils se réserveront de dormir la grasse matinée; et voilà une ressource qui échappe.

3° Monter à cheval est un remède cher, qui ne convient ni à toutes les fortunes ni à toutes les positions.

Proposez à une jolie obèse de monter à cheval, elle y consentira avec joie, mais à trois conditions : la première, qu'elle aura à la fois un beau cheval, vif et doux; la seconde, qu'elle aura un habit d'amazone frais et coupé dans le dernier goût; la troisième, qu'elle aura un écuyer d'accompagnement complaisant et beau garçon. Il est assez rare que tout cela se trouve, et on n'équite pas.

L'exercice à pied donne lieu à bien d'autres objections : il est fatigant à mourir; on transpire et on s'expose à une fausse pleurésie; la poussière abîme les bas; les pierres percent les petits souliers, et il n'y a pas moyen de persister. Enfin si, pendant ces diverses tentatives, il survient le plus léger accès de migraine, si un bouton gros comme la tête d'une épingle perce la peau, on le met sur le compte du régime, on l'abandonne, et le docteur enrage.

88. DANGERS DES ACIDES. — Il circule parmi les femmes une doctrine funeste, et qui fait périr chaque année bien des jeunes per-

sonnes, savoir : que les acides, et surtout le vinaigre, sont des préservatifs contre l'obésité.

Sans doute l'usage continu des acides fait maigrir, mais c'est en détruisant la fraîcheur, la santé et la vie ; et quoique la limonade soit le plus doux d'entre eux, il est peu d'estomacs qui y résistent longtemps.

La vérité que je viens d'énoncer ne saurait être rendue trop publique ; il est peu de mes lecteurs qui ne pussent me fournir quelque observation pour l'appuyer, et dans le nombre je préfère la suivante, qui m'est en quelque sorte personnelle.

En 1776, j'habitais Dijon ; j'y faisais un cours de droit en la faculté ; un cours de chimie sous M. Guyton de Morveau, pour lors avocat général, et un cours de médecine domestique sous M. Maret, secrétaire perpétuel de l'Académie, et père de M. le duc de Bassano.

J'avais une sympathie d'amitié pour une des plus jolies personnes dont ma mémoire ait conservé le souvenir. Je dis *sympathie d'amitié*, ce qui est rigoureusement vrai et en même temps bien surprenant, car j'étais alors grandement en fonds pour des affinités bien autrement exigeantes.

Cette amitié, qu'il faut prendre pour ce qu'elle a été et non pour ce qu'elle aurait pu devenir, avait pour caractère une familiarité qui était devenue, dès le premier jour, une confiance qui nous paraissait toute naturelle, et des chuchotements à ne plus finir, dont la maman ne s'alarmait point, parce qu'ils avaient un caractère d'innocence digne des premiers âges. Louise était donc très-jolie, et avait surtout, dans une juste proportion, cet embonpoint classique qui fait le charme des yeux et la gloire des arts d'imitation.

Quoique je ne fusse que son ami, j'étais bien loin d'être aveugle sur les attraits qu'elle laissait voir ou soupçonner, et peut-être ajoutaient-ils, sans que je pusse m'en douter, au chaste sentiment qui m'attachait à elle. Quoi qu'il en soit, un soir que j'avais considéré Louise avec plus d'attention qu'à l'ordinaire : « Chère amie, lui dis-je, » vous êtes malade ; il me semble que vous avez maigri. — Oh ! non, » me répondit-elle avec un sourire qui avait quelque chose de mélan» colique, je me porte bien ; et, si j'ai un peu maigri, je puis, sous » ce rapport, perdre un peu sans m'appauvrir. — Perdre ! lui répli» quai-je avec feu ; vous n'avez besoin ni de perdre ni d'acquérir : » restez comme vous êtes, charmante à croquer, » et autres phrases pareilles qu'un ami de vingt ans a toujours à commandement.

Depuis cette conversation, j'observai cette jeune fille avec un intérêt mêlé d'inquiétude, et bientôt je vis son teint pâlir, ses joues se creuser, ses appas se flétrir... Oh ! comme la beauté est une chose fragile et fugitive ! Enfin, je la joignis au bal, où elle allait encore comme

à l'ordinaire ; j'obtins d'elle qu'elle se reposerait pendant deux contredanses ; et, mettant ce temps à profit, j'en reçus l'aveu que, fatiguée des plaisanteries de quelques-unes de ses amies qui lui annonçaient qu'avant deux ans elle serait aussi grosse que saint Christophe, et, aidée par les conseils de quelques autres, elle avait cherché à maigrir, et, dans cette vue, avait bu pendant un mois un verre de vinaigre chaque matin ; elle ajouta que jusqu'alors elle n'avait fait à personne confidence de cet essai.

Je frémis à cette confession ; je sentis toute l'étendue du danger, et j'en fis part dès le lendemain à la mère de Louise, qui ne fut pas moins alarmée que moi ; car elle adorait sa fille. On ne perdit pas de temps ; on s'assembla, on consulta, on médicamenta. Peines inutiles ! les sources de la vie étaient irremédiablement attaquées ; et, au moment où on commençait à soupçonner le danger, il ne restait déjà plus d'espérance.

Ainsi, pour avoir suivi d'imprudents conseils, l'aimable Louise, réduite à l'état affreux qui accompagne le marasme, s'endormit pour toujours, qu'elle avait à peine dix-huit ans.

89. CEINTURE ANTI-OBÉSIQUE. — Tout régime anti-obésique doit être accompagné d'une précaution que j'avais oubliée, et par laquelle j'aurais dû commencer : elle consiste à porter jour et nuit une ceinture qui contienne le ventre, en le serrant modérément.

La ceinture qui sert à indiquer qu'on est suffisamment repu doit être faite avec quelque soin, sa pression doit être à la fois modérée et toujours la même, c'est-à-dire qu'elle doit être faite de manière à se ressèrrer à mesure que l'embonpoint diminue.

On n'est point condamné à la porter toute la vie ; on peut la quitter sans inconvénient quand on est revenu au point désiré, et qu'on y a demeuré stationnaire pendant quelques semaines. Bien entendu qu'on observera une diète convenable. Il y a au moins six ans que je n'en porte plus.

MÉDITATION XXII.

DE LA MAIGREUR.

90. DÉFINITION. — La maigreur est l'état d'un individu dont la chair musculaire, n'étant pas renflée par la graisse, laisse apercevoir les formes et les angles de la charpente osseuse.

ESPÈCES. — Il y a deux sortes de maigreur : la première est celle qui, étant le résultat de la disposition primitive du corps, est accom-

pagnée de la santé et de l'exercice complet de toutes les fonctions organiques; la seconde est celle qui, ayant pour cause la faiblesse de certains organes ou l'action défectueuse de quelques autres, donne à celui qui en est atteint une apparence misérable et chétive. J'ai connu une jeune femme de taille moyenne qui ne pesait que soixante-cinq livres.

91. EFFETS DE LA MAIGREUR. — La maigreur n'est pas un grand désavantage pour les hommes; ils n'en ont pas moins de vigueur, et sont beaucoup plus dispos. Le père de la jeune dame dont je viens de faire mention, quoique tout aussi maigre qu'elle, était assez fort pour prendre avec les dents une chaise pesante, et la jeter derrière lui, en la faisant passer par-dessus sa tête.

Mais elle est un malheur effroyable pour les femmes, car pour elles la beauté est plus que la vie, et la beauté consiste surtout dans la rondeur des formes et la courbure gracieuse des lignes. La toilette la plus recherchée, la couturière la plus sublime, ne peuvent masquer certaines absences, ni dissimuler certains angles; et on dit assez communément que, à chaque épingle qu'elle ôte, une femme maigre, quelque belle qu'elle paraisse, perd quelque chose de ses charmes.

Avec les chétives il n'y a point de remède, ou plutôt il faut que la faculté s'en mêle, et le régime peut être si long que la guérison arrivera bien tard.

Mais pour les femmes qui sont nées maigres et qui ont l'estomac bon, nous ne voyons pas qu'elles puissent être plus difficiles à engraisser que les poulardes; et s'il faut y mettre un peu plus de temps, c'est que les femmes ont l'estomac comparativement plus petit, et ne peuvent pas être soumises à un régime rigoureux et ponctuellement exécuté comme ces animaux dévoués.

Cette comparaison est la plus douce que j'aie pu trouver; il m'en fallait une, et les dames la pardonneront, à cause des intentions louables dans lesquelles le chapitre est médité.

92. PRÉDESTINATION NATURELLE. — La nature, variée dans ses œuvres, a des moules pour la maigreur comme pour l'obésité.

Les personnes destinées à être maigres sont construites dans un système allongé. Elles ont les mains et les pieds menus, les jambes grêles, la région du coccyx peu étoffée, les côtes apparentes, le nez aquilin, les yeux en amande, la bouche grande, le menton pointu et les cheveux bruns.

Tel est le type général : quelques parties du corps peuvent y échapper; mais cela arrive rarement.

On voit quelquefois des personnes maigres qui mangent beaucoup. Toutes celles que j'ai pu interroger m'ont avoué qu'elles digéraient mal, qu'elles..... et voilà pourquoi elles restent dans le même état.

Les chétifs sont de tous les poils et de toutes les formes. On les distingue en ce qu'ils n'ont rien de saillant, ni dans les traits ni dans la tournure; qu'ils ont les yeux morts, les lèvres pâles, et que la combinaison de leurs traits indique l'inénergie, la faiblesse, quelque chose qui ressemble à la souffrance. On pourrait presque dire d'eux qu'ils ont l'air de n'être pas finis, et que chez eux le flambeau de la vie n'est pas encore tout à fait allumé.

93. RÉGIME INCRASSANT. — Toute femme maigre désire engraisser: c'est un vœu que nous avons recueilli mille fois; c'est donc pour rendre un dernier hommage à ce sexe tout-puissant que nous allons chercher à remplacer par des formes réelles ces appas de soie ou de coton qu'on voit exposés avec profusion dans les magasins de nouveautés, au grand scandale des sévères, qui passent tout effarouchés, et se détournent de ces chimères avec autant et plus de soin que si la réalité se présentait à leurs yeux.

Tout le secret pour acquérir de l'embonpoint consiste dans un régime convenable : il ne faut que manger et choisir ses aliments.

Avec ce régime, les prescriptions positives relativement au repos e au sommeil deviennent à peu près indifférentes, et on n'en arrive pas moins au but qu'on se propose. Car si vous ne faites pas d'exercice, cela vous disposera à engraisser; si vous en faites, vous engraisserez encore, car vous mangerez davantage; et quand l'appetit est savamment satisfait, non-seulement on répare, mais encore on acquiert quand on a besoin d'acquérir.

Si vous dormez beaucoup, le sommeil est incrassant; si vous dormez peu, votre digestion ira plus vite, et vous mangerez davantage.

Il ne s'agit donc que d'indiquer la manière dont doivent toujours se nourrir ceux qui désirent arrondir leurs formes; et cette tâche ne peut être difficile, après les divers principes que nous avons déjà établis.

Pour résoudre le problème, il faut présenter à l'estomac des aliments qui l'occupent sans le fatiguer, et aux puissances assimilatives des matériaux qu'elles puissent tourner en graisse.

Essayons de tracer la journée alimentaire d'un sylphe ou d'une sylphide à qui l'envie aura pris de se matérialiser.

Règle générale : on mangera beaucoup de pain frais et fait dans la journée, on se gardera bien d'en écarter la mie.

On prendra, avant huit heures du matin, et au lit, s'il le faut, un potage au pain ou aux pâtes, pas trop copieux, afin qu'il passe vite, ou, si on veut, une tasse de bon chocolat.

A onze heures, on déjeunera avec des œufs frais, brouillés ou sur le plat, des petits pâtés, des côtelettes, et ce qu'on voudra; l'essentiel est qu'il y ait des œufs. La tasse de café ne nuira pas.

L'heure du dîner aura été réglée de manière à ce que le déjeuner ait passé avant qu'on se mette à table ; car nous avons coutume de dire que quand l'ingestion d'un repas empiète sur la digestion du précédent, il y a malversation.

Après le déjeuner, on fera un peu d'exercice : les hommes, si l'état qu'ils ont embrassé le permet, car le devoir avant tout ; les dames iront au bois de Boulogne, aux Tuileries, chez leur couturière, chez leur marchande de modes, dans les magasins de nouveautés, et chez leurs amies, pour causer de ce qu'elles auront vu. Nous tenons pour certain qu'une pareille causerie est éminemment médicamenteuse, par le grand contentement qui l'accompagne.

A dîner, potage, viande et poisson à volonté ; mais on y joindra les mets au riz, les macaronis, les pâtisseries sucrées, les crèmes douces, les charlottes, etc.

Au dessert, les biscuits de Savoie, babas et autres préparations qui réunissent les fécules, les œufs et le sucre.

Ce régime, quoique circonscrit en apparence, est cependant susceptible d'une grande variété ; il admet tout le règne animal, et on aura grand soin de changer l'espèce, l'apprêt et l'assaisonnement des divers mets farineux dont on fera usage et qu'on relèvera par tous les moyens connus, afin de prévenir le dégoût, qui opposerait un obstacle invincible à toute amélioration ultérieure.

On boira de la bière par préférence, sinon des vins de Bordeaux, ou du midi de la France.

On fuira les acides, excepté la salade, qui réjouit le cœur. On sucrera les fruits qui en sont susceptibles, on ne prendra pas de bains trop froids ; on tâchera de respirer de temps en temps l'air pur de la campagne ; on mangera beaucoup de raisin dans la saison ; on ne s'exténuera pas au bal à force de danser.

On se couchera vers onze heures dans les jours ordinaires, et pas plus tard qu'une heure du matin dans les *extra*.

On engraisse les moutons, les veaux, les bœufs, la volaille, les carpes, les écrevisses, les huîtres ; d'où je déduis la maxime générale : *Tout ce qui mange peut s'engraisser, pourvu que les aliments soient bien convenablement choisis.*

MÉDITATION XXIII.

DU JEUNE.

93. DÉFINITION. — Le jeûne est une abstinence volontaire d'aliments dans un but moral ou religieux.

Quoique le jeûne soit contraire à un de nos penchants, ou plutôt de nos besoins les plus habituels, il est cependant de la plus haute antiquité.

ORIGINE DU JEUNE. Les hommes affligés de calamités publiques ou particulières se sont livrés à la tristesse, et ont négligé de prendre de la nourriture; ensuite ils ont regardé cette abstinence volontaire comme un acte de religion.

Ils ont cru qu'en macérant leur corps quand leur âme était désolée, ils pouvaient émouvoir la miséricorde des dieux; et cette idée saisissant tous les peuples, leur a inspiré le deuil, les vœux, les prières, les sacrifices, les mortifications et l'abstinence.

Enfin, Jésus-Christ étant venu sur la terre a sanctifié le jeûne, et toutes les sectes chrétiennes l'ont adopté avec plus ou moins de mortifications.

MÉDITATION XXIV.

DE L'ÉPUISEMENT.

94. — On entend par épuisement un état de faiblesse, de langueur et d'accablement, causé par des circonstances antécédentes, et qui rend plus difficile l'exercice des fonctions vitales. On peut, en n'y comprenant pas l'épuisement causé pas la privation des aliments, en compter trois espèces :

L'épuisement causé par la fatigue musculaire, l'épuisement causé par les travaux de l'esprit, et l'épuisement causé par les excès génésiques.

Un remède commun aux trois espèces d'épuisement est la cessation immédiate des actes qui ont amené cet état, sinon maladif, du moins très-voisin de la maladie.

TRAITEMENT. Après ce préliminaire indispensable, la gastronomie est là, toujours prête à présenter des ressources.

A l'homme excédé par l'exercice trop prolongé de ses forces musculaires, elle offre un bon potage, du vin généreux, de la viande faite, et le sommeil.

Au savant qui s'est laissé entraîner par les charmes de son sujet, un exercice au grand air pour rafraîchir son cerveau, le bain pour détendre ses fibres irritées, la volaille, les légumes herbacés et le repos.

Enfin nous apprendrons, par l'observation suivante, ce qu'elle

peut faire pour celui qui oublie que la volupté a ses limites et le plaisir ses dangers.

95. CURE OPÉRÉE PAR LE PROFESSEUR. — J'allai un jour faire une visite à un de mes meilleurs amis (M. Rubat); on me dit qu'il était malade, et effectivement je le trouvai en robe de chambre auprès de son feu, et en attitude d'affaissement.

Sa physionomie m'effraya : il avait le visage pâle, les yeux brillants, et sa lèvre tombait de manière à laisser voir les dents de la mâchoire inférieure, ce qui avait quelque chose de hideux.

Je m'enquis avec intérêt de la cause de ce changement subit; il hésita, je le pressai, et après quelque résistance : « Mon ami, dit-il » en rougissant, tu sais que ma femme est jalouse, et que cette manie » m'a fait passer bien des mauvais moments. Depuis quelques jours, » il lui en a pris une crise effroyable, et c'est en voulant lui prouver » qu'elle n'a rien perdu de mon affection et qu'il ne se fait à son pré- » judice aucune dérivation du tribut conjugal, que je me suis mis en » cet état. — Tu as donc oublié, lui dis-je, et que tu as quarante- » cinq ans, et que la jalousie est un mal sans remède? Ne sais-tu pas » *furens quid fœmina possit?* » Je tins encore quelques autres propos peu galants, car j'étais en colère.

« Voyons, au surplus, continuai-je : ton pouls est petit, dur, con- » centré; que vas-tu faire? — Le docteur, me dit-il, sort d'ici; il a » pensé que j'avais une fièvre nerveuse, et a ordonné une saignée » pour laquelle il doit incessamment m'envoyer le chirurgien. — Le » chirurgien! m'écriai-je, garde-t'en bien, ou tu es mort; chasse-le » comme un meurtrier, et dis-lui que je me suis emparé de toi, corps » et âme. Au surplus, ton médecin connaît-il la cause occasionnelle » de ton mal? — Hélas! non, une mauvaise honte m'a empêché de » lui faire une confession entière. — Eh bien, il faut le prier de passer » chez toi. Je vais te faire une potion appropriée à ton état; en atten- » dant prends ceci. » Je lui présentai un verre d'eau saturée de sucre, qu'il avala avec la confiance d'Alexandre et la foi du charbonnier.

Alors je le quittai et courus chez moi pour y mixtionner, fonctionner et élaborer un magistère réparateur qu'on trouvera dans les *Variétés*, avec les divers modes que j'adoptai pour me hâter; car, en pareil cas, quelques heures de retard peuvent donner lieu à des accidents irréparables.

Je revins bientôt armé de ma potion, et déjà je trouvai du mieux; la couleur reparaissait aux joues, l'œil était détendu; mais la lèvre pendait toujours avec une effrayante difformité.

Le médecin ne tarda pas à reparaître; je l'instruisis de ce que j'avais fait, et le malade fit ses aveux. Son front doctoral prit d'abord un aspect sévère; mais bientôt, nous regardant avec un air où il y avait un peu

« d'ironie : Vous ne devez pas être étonné, dit-il à mon ami, que je n'aie
» pas deviné une maladie qui ne convient ni à votre âge ni à votre état,
» et il y a de votre part trop de modestie à en cacher la cause, qui ne
» pouvait que vous faire honneur. J'ai encore à vous gronder de ce
» que vous m'avez exposé à une erreur qui aurait pu vous être fu-
» neste. Au surplus, mon confrère, ajouta-t-il en me faisant un salut
» que je lui rendis avec usure, vous a indiqué la bonne route ; prenez
» son potage, quel que soit le nom qu'il y donne, et si la fièvre vous
» quitte, comme je le crois, déjeunez demain avec une tasse de cho-
» colat dans laquelle vous ferez délayer deux jaunes d'œufs frais. »

A ces mots il prit sa canne, son chapeau, et nous quitta, nous laissant fort tentés de nous égayer à ses dépens.

Bientôt je fis prendre à mon malade une forte tasse de mon élixir de vie ; il le but avec avidité, et voulait redoubler ; mais j'exigeai un ajournement de deux heures, et lui servis une seconde dose avant de me retirer.

Le lendemain, il était sans fièvre et presque bien portant ; il déjeuna suivant l'ordonnance, continua la potion, et put vaquer dès le surlendemain à ses occupations ordinaires ; mais la lèvre rebelle ne se releva qu'après le troisième jour.

Peu de temps après l'affaire transpira, et toutes les dames en chuchotaient entre elles.

Quelques-unes admiraient mon ami, presque toutes le plaignaient, et le professeur gastronome fut glorifié.

Nota. La méditation sur l'histoire de la cuisine se trouvant citée dans le deuxième volume de l'art de la cuisine (Carême), nous la supprimons ici.

MÉDITATION XXV.

DES RESTAURATEURS.

96. — Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs.

L'établissement se nomme *restaurant ;* celui qui le dirige est le *restaurateur.* On appelle simplement *carte* l'état nominatif des mets, avec l'indication du prix, et *carte à payer* la note de la quantité des mets fournis et de leur prix.

Parmi ceux qui accourent en foule chez les restaurateurs, il en est peu qui se doutent qu'il est impossible que celui qui créa le restaurant ne fût pas un homme de génie et un observateur profond.

Nous allons aider la paresse, et suivre la filiation des idées dont la succession dut amener cet établissement si usuel et si commode.

97. ÉTABLISSEMENT. — Vers 1770, après les jours glorieux de Louis XIV, les roueries de la régence et la longue tranquillité du ministère du cardinal de Fleury, les étrangers n'avaient encore à Paris que bien peu de ressources sous le rapport de la bonne chère.

Ils étaient forcés d'avoir recours à la cuisine des aubergistes, qui était généralement mauvaise. Il existait quelques hôtels avec table d'hôte, qui, à peu d'exceptions près, n'offraient que le strict nécessaire, et qui d'ailleurs avaient une heure fixe.

On avait bien la ressource des traiteurs; mais ils ne livraient que des pièces entières, et celui qui voulait régaler quelques amis était forcé de commander à l'avance, de sorte que ceux qui n'avaient pas le bonheur d'être invités dans quelque maison opulente, quittaient la grande ville sans connaître les ressources et les délices de la cuisine parisienne.

Un ordre de choses qui blessait des intérêts si journaliers ne pouvait pas durer, et déjà quelques penseurs rêvaient une amélioration.

Enfin il se trouva un homme de tête qui jugea qu'une cause aussi active ne pouvait rester sans effet; que le même besoin se reproduisant chaque jour vers les mêmes heures, les consommateurs viendraient en foule là où ils seraient certains que ce besoin serait agréablement satisfait; que, si l'on détachait une aile de volaille en faveur du premier venu, il ne manquerait pas de s'en présenter un second qui se contenterait de la cuisse; que l'abscision d'une première tranche dans l'obscurité de la cuisine ne déshonorerait pas le restant de la pièce; qu'on ne regarderait pas à une légère augmentation de payement quand on aurait été bien, promptement et proprement servi; qu'on n'en finirait jamais dans un détail nécessairement considérable, si les convives pouvaient disputer sur le prix et la qualité des plats qu'ils auraient demandés; que d'ailleurs la variété des mets, combinée avec la fixité des prix, aurait l'avantage de pouvoir convenir à toutes les fortunes.

Cet homme pensa encore à beaucoup de choses qu'il est facile de deviner. Celui-là fut le premier *restaurateur,* et créa une profession qui commande à la fortune toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

98. AVANTAGES DES RESTAURANTS. — L'adoption des restaurateurs, qui de France a fait le tour de l'Europe, est d'un avantage extrême pour tous les citoyens, et d'une grande importance pour la science.

1° Par ce moyen, tout homme peut dîner à l'heure qui lui con-

vient, d'après les circonstances où il se trouve placé par ses affaires ou ses plaisirs.

2° Il est certain de ne pas outrepasser la somme qu'il a jugé à propos de fixer pour son repas, parce qu'il sait d'avance le prix de chaque plat qui lui est servi.

3° Le compte étant une fois fait avec sa bourse, le consommateur peut, à sa volonté, faire un repas solide, délicat ou friand, l'arroser des meilleurs vins français ou étrangers, l'aromatiser de moka et le parfumer des liqueurs des deux mondes, sans autres limites que la vigueur de son appétit ou la capacité de son estomac. Le salon d'un restaurateur est l'Éden des gourmands.

4° C'est encore une chose extrêmement commode pour les voyageurs, pour les étrangers, pour ceux dont la famille réside momentanément à la campagne, et pour tous ceux, en un mot, qui n'ont point de cuisine chez eux, ou qui en sont momentanément privés.

Avant l'époque dont nous avons parlé (1770), les gens riches et puissants jouissaient presque exclusivement de deux grands avantages : ils voyageaient avec rapidité et faisaient constamment bonne chère.

L'établissement des nouvelles voitures qui font cinquante lieues en vingt-quatre heures a effacé le premier privilége; l'établissement des restaurateurs a détruit le second : par eux, la meilleure chère est devenue populaire.

Tout homme qui peut disposer de quinze à vingt francs, et qui s'assied à la table d'un restaurateur de première classe, est aussi bien et même mieux traité que s'il était à la table d'un prince; car le festin qui s'offre à lui est tout aussi splendide, et ayant en outre tous les mets à commandement, il n'est gêné par aucune considération personnelle.

99. EXAMEN DU SALON. — Le salon d'un restaurateur, examiné avec un peu de détail, offre à l'œil scrutateur du philosophe un tableau digne de son intérêt par la variété des situations qu'il rassemble.

Le fond est occupé par la foule des consommateurs solidaires, qui commandent à haute voix, attendent avec impatience, mangent avec précipitation, payent, et s'en vont.

On y voit des familles voyageuses qui, contentes d'un repas frugal, l'aiguisent cependant par quelques mets qui leur étaient inconnus, et paraissent jouir avec plaisir d'un spectacle tout à fait nouveau pour elles.

Près de là sont deux époux parisiens : on les distingue par le chapeau et le schall suspendus sur leur tête; on voit que, depuis longtemps, ils n'ont plus rien à se dire ; ils ont fait la partie d'aller à

quelque petit spectacle, et il y a à parier que l'un des deux y dormira.

Plus loin sont deux amants; on en juge par l'empressement de l'un, les petites mignardises de l'autre et la gourmandise de tous les deux. Le plaisir brille dans leurs yeux; et par le choix qui préside à la composition de leur repas, le présent sert à deviner le passé et à prévoir l'avenir.

Au centre est une table meublée d'habitués qui, le plus souvent, obtiennent un rabais et dînent à prix fixe. Ils connaissent par leur nom tous les garçons de salle, et ceux-ci leur indiquent en secret ce qu'il y a de plus frais et de plus nouveau; ils sont là comme un fonds de magasin, comme un centre autour duquel les groupes viennent se former, ou, pour mieux dire, comme les canards privés dont on se sert en Bretagne pour attirer les canards sauvages.

On y rencontre aussi des individus dont tout le monde connaît la figure, et dont personne ne sait le nom. Ils sont à l'aise comme chez eux, et cherchent assez souvent à engager la conversation avec leurs voisins. Ils appartiennent à quelques-unes de ces espèces qu'on ne rencontre qu'à Paris, et qui, n'ayant ni propriété, ni capitaux, ni industrie, n'en font pas moins une forte dépense.

Enfin, on aperçoit çà et là des étrangers, et surtout des Anglais; ces derniers se bourrent de viandes à portions doubles, demandent tout ce qu'il y a de plus cher, boivent les vins les plus fumeux, et ne se retirent pas toujours sans aides.

On peut vérifier chaque jour l'exactitude de ce tableau, et s'il est fait pour piquer la curiosité, peut-être pourrait-il affliger la morale.

100. ÉMULATION. — Nous avons dit que l'établissement des restaurateurs avait été d'un grande importance pour l'établissement de la science.

Effectivement, dès que l'expérience a pu apprendre qu'un seul ragoût éminemment traité suffisait pour faire la fortune de l'inventeur, l'intérêt, ce puissant mobile, a allumé toutes les imaginations et mis en œuvre tous les préparateurs.

L'analyse a découvert des parties esculentes dans des substances jusqu'ici réputées inutiles; des comestibles nouveaux ont été trouvés, les anciens ont été améliorés, les uns et les autres ont été combinés de mille manières. Les inventions étrangères ont été importées; l'univers entier a été mis à contribution, et il est tel de nos repas où l'on pourrait faire un cours complet de géographie alimentaire.

101. RESTAURATEURS A PRIX FIXE. — Tandis que l'art suivait ainsi un mouvement d'ascension, tant en découvertes qu'en cherté (car il faut toujours que la nouveauté se paye), le même motif, c'est-à-dire

l'espoir du gain, lui donnait un mouvement contraire, du moins relativement à la dépense.

Quelques restaurateurs se proposèrent pour but de joindre la bonne chère à l'économie, et en se rapprochant des fortunes médiocres, qui sont nécessairement les plus nombreuses, de s'assurer ainsi de la foule des consommateurs.

Ils cherchaient, dans les objets d'un prix peu élevé, ceux qu'une bonne préparation peut rendre agréables.

Ils trouvaient dans la viande de boucherie, toujours bonne à Paris, et dans le poisson de mer qui y abonde, une ressource inépuisable; et pour complément, des légumes et des fruits, que la nouvelle culture donne toujours à bon marché. Ils calculaient ce qui est rigoureusement nécessaire pour remplir un estomac d'une capacité ordinaire et apaiser une soif non cynique.

Ils observaient qu'il est beaucoup d'objets qui ne doivent leur prix qu'à la nouveauté ou à la saison, et qui peuvent être offerts un peu plus tard et dégagés de cet obstacle; enfin, ils sont venus peu à peu à un point de précision tel, qu'en gagnant 25 ou 30 pour cent, ils ont pu donner à leurs habitués, pour deux francs, et même moins, un dîner suffisant, et dont tout homme bien né peut se contenter, puisqu'il en coûterait au moins mille francs par mois pour tenir, dans une maison particulière, une table aussi bien fournie et aussi variée.

Les amateurs ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris depuis l'adoption des restaurants. On peut citer Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et Baleine.

Quelques-uns de ces établissements ont dû leur prospérité à des causes spéciales, savoir : *le Veau qui tette*, aux pieds de mouton; le. . . . .
au gras-double sur le gril; *les Frères Provençaux*, à la morue à l'ail; *Véry*, aux entrées truffées; *Robert*, aux dîners commandés; *Baleine*, aux soins qu'il se donnait pour avoir d'excellent poisson; et *Henneveu*, aux boudoirs mystérieux de son quatrième étage.

MÉDITATION XXVI.

BOUQUET.

102. MYTHOLOGIE GASTRONOMIQUE. — Gastéréa est la dixième muse : elle préside aux jouissances du goût.

Elle pourrait prétendre à l'empire de l'univers ; car l'univers n'est rien sans la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Elle se plaît particulièrement sur les coteaux où la vigne fleurit, sur ceux que l'oranger parfume, dans les bosquets où la truffe s'élabore, dans les pays abondants en gibier et en fruits.

Quand elle daigne se montrer, elle apparaît sous la figure d'une jeune fille : sa ceinture est couleur de feu ; ses cheveux sont noirs, ses yeux bleu d'azur, et ses formes pleines de grâces ; belle comme Vénus, elle est surtout souverainement jolie.

Elle se montre rarement aux mortels; mais sa statue les console de son invisibilité. Un seul sculpteur a été admis à contempler tant de charmes, et tel a été le succès de cet artiste aimé des dieux, que quiconque voit son ouvrage croit y reconnaître les traits de la femme qu'il a le plus aimée.

De tous les lieux où Gastéréa a des autels, celui qu'elle préfère est cette ville, reine du monde, qui emprisonne la Seine entre les marbres de ses palais.

Son temple est bâti sur cette montagne célèbre à laquelle Mars a donné son nom ; il est posé sur un socle immense de marbre blanc, sur lequel on monte de tous côtés par cent marches.

C'est dans ce bloc révéré que sont percés ces souterrains mystérieux où l'art interroge la nature et la soumet à ses lois.

C'est là que l'air, l'eau, le fer et le feu, mis en action par des mains habiles, divisent, réunissent, triturent, amalgament et produisent des effets dont le vulgaire ne connaît pas la cause.

C'est de là enfin que s'échappent à des époques déterminées, des recettes merveilleuses dont les auteurs aiment à rester inconnus, parce que leur bonheur est dans leur conscience, et que leur récompense consiste à savoir qu'ils ont reculé les bornes de la science et procuré aux hommes des jouissances nouvelles.

Le temple, monument unique d'architecture simple et majestueuse, est supporté par cent colonnes de jaspe oriental et éclairé par un dôme qui imite la voûte des cieux.

Nous n'entrerons pas dans le détail des merveilles que cet édifice renferme ; il suffira de dire que les sculptures qui en ornent les frontons, ainsi que les bas-reliefs qui en décorent l'enceinte, sont consacrés à la mémoire des hommes qui ont bien mérité de leurs semblables par des inventions utiles, telles que l'application du feu aux besoins de la vie, l'invention de la charrue, et autres pareilles.

Bien loin du dôme et dans le sanctuaire, on voit la statue de la déesse : elle a la main gauche appuyée sur un fourneau, et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs.

Le baldaquin de cristal qui la couvre est soutenu par huit colonnes

de même matière ; et ces colonnes, continuellement inondées de flamme électrique, répandent dans le lieu saint une clarté qui a quelque chose de divin.

Le culte de la déesse est simple : chaque jour, au lever du soleil, ses prêtres viennent enlever la couronne de fleurs qui orne sa statue, en placent une nouvelle, et chantent en chœur un des hymnes nombreux par lesquels la poésie a célébré les biens dont l'immortelle comble le genre humain.

Ces prêtres sont au nombre de douze, présidés par le plus âgé : ils sont choisis parmi les plus savants; et les plus beaux, toutes choses égales, obtiennent la préférence. Leur âge est celui de la maturité; ils sont sujets à la vieillesse, mais jamais à la caducité; l'air qu'ils respirent dans le temple les en défend.

Les fêtes de la déesse égalent le nombre des jours de l'année; car elle ne cesse jamais de verser ses bienfaits; mais parmi ces jours, il en est un qui lui est spécialement consacré : c'est le VINGT-UN SEPTEMBRE, appelé le *grand halel gastronomique.*

En ce jour solennel, la ville reine est, dès le matin, environnée d'un nuage d'encens; le peuple, couronné de fleurs, parcourt les rues en chantant les louanges de la déesse; les citoyens s'appellent par les titres de la plus aimable parenté ; tous les cœurs sont émus des plus doux sentiments; l'atmosphère se charge de sympathie, et propage partout l'amour et l'amitié.

Une partie de la journée se passe dans ces épanchements, et à l'heure déterminée par l'usage, la foule se porte vers le temple où doit se célébrer le banquet sacré.

Dans le sanctuaire, aux pieds de la statue, s'élève une table destinée au collége des prêtres. Une autre table de douze cents couverts a été préparée sous le dôme pour des convives des deux sexes. Tous les arts ont concouru à l'ornement de ces tables solennelles; rien de si élégant ne parut jamais dans le palais des rois.

Les prêtres arrivent d'un pas grave et d'un air préparé ; ils sont vêtus d'une tunique blanche de laine de Cachemire, une broderie incarnat en orne les bords, et une ceinture de même couleur en ramasse les plis ; leur physionomie annonce la santé et la bienveillance; ils s'asseyent après s'être réciproquement salués.

Déjà des serviteurs vêtus de fin lin ont placé les mets devant eux : ce ne sont point des préparations communes faites pour apaiser des besoins vulgaires; rien n'est servi sur cette table auguste qui n'en ait été jugé digne, et qui ne tienne à la sphère transcendante, tant par le choix de la matière que par la profondeur du travail.

Les vénérables consommateurs sont au-dessus de leurs fonctions : leur conversation paisible et substantielle roule sur les merveilles de

la création et la puissance de l'art ; ils mangent avec lenteur et savourent avec énergie; le mouvement imprimé à leur mâchoire a quelque chose de moelleux; on dirait que chaque coup de dent a un accent particulier, et s'il leur arrive de promener la langue sur leurs lèvres vernissées, l'auteur des mets en consommation en acquiert une gloire immortelle.

Les boissons, qui se succèdent par intervalles, sont dignes de ce banquet; elles sont versées par douze jeunes filles choisies, pour ce jour seulement, par un comité de peintres et de sculpteurs; elles sont vêtues à l'athénienne, costume heureux qui favorise la beauté sans alarmer la pudeur.

Les prêtres de la déesse n'affectent point de détourner des regards hypocrites tandis que de jolies mains font couler pour eux les délices des deux mondes; mais tout en admirant le plus bel ouvrage du Créateur, la retenue de la sagesse ne cesse pas de siéger sur leur front : la manière dont ils remercient, dont ils boivent, exprime ce double sentiment.

Autour de cette table mystérieuse on voit circuler des rois, des princes et d'illustres étrangers, arrivés exprès de toutes les parties du monde; ils marchent en silence et observent avec attention : ils sont venus pour s'instruire dans le grand art de bien manger, art difficile, et que des peuples entiers ignorent encore.

Pendant que ces choses se passent dans le sanctuaire, une hilarité générale et brillante anime les convives placés autour de la table du dôme.

Cette gaieté est due surtout à ce qu'aucun d'entre eux n'est placé à côté de la femme à laquelle il a déjà tout dit. Ainsi l'a voulu la déesse.

A cette table immense ont été appelés, par choix, les savants des deux sexes qui ont enrichi l'art par leurs découvertes, les maîtres de maison qui remplissent avec tant de grâce les devoirs de l'hospitalité française, les savants cosmopolites à qui la société doit des importations utiles ou agréables, et ces hommes miséricordieux qui nourrissent le pauvre des dépouilles opimes de leur superflu.

Le centre en est évidé, et laisse un grand espace qui est occupé par une foule de prosecteurs et de distributeurs qui offrent et voiturent des parties les plus éloignées tout ce que les convives peuvent désirer.

Là se trouve placé avec avantage tout ce que la nature, dans sa prodigalité, a créé pour la nourriture de l'homme. Ces trésors sont centuplés, non-seulement par leur association, mais encore par les métamorphoses que l'art leur a fait subir. Cet enchanteur a réuni les deux mondes, confondu les règnes et rapproché les distances; le par-

fum qui s'élève de ces préparations savantes embaume l'air et le remplit de gaz excitateurs.

Cependant de jeunes garçons, aussi beaux que bien vêtus, parcourent le cercle extérieur, et présentent incessamment des coupes remplies de vins délicieux, qui ont tantôt l'éclat du rubis, tantôt la couleur plus modeste de la topaze.

De temps en temps, d'habiles musiciens, placés dans les galeries du dôme, font retentir le temple des accents mélodieux d'une harmonie aussi simple que savante.

Alors les têtes s'élèvent, l'attention est entraînée, et pendant ces courts intervalles, toutes les conversations sont suspendues; mais elles recommencent bientôt avec plus de charme; il semble que ce nouveau présent des dieux ait donné à l'imagination plus de fraîcheur, et à tous les cœurs plus d'abandon.

Lorsque le plaisir de la table a rempli le temps qui lui est assigné, le collége des prêtres s'avance sur le bord de l'enceinte; ils viennent prendre part au banquet, se mêler avec les convives, et boire avec eux le moka que le législateur de l'Orient permet à ses disciples. La liqueur embaumée fume dans des vases rehaussés d'or; et les belles acolytes du sanctuaire parcourent l'assemblée pour distribuer le sucre qui en adoucit l'amertume. Elles sont charmantes, et cependant telle est l'influence de l'air qu'on respire dans le temple de Gastéréa, qu'aucun cœur de femme ne s'ouvre à la jalousie.

Enfin le doyen des prêtres entonne l'hymne de reconnaissance; toutes les voix s'y joignent; les instruments s'y confondent: cet hommage des cœurs s'élève vers le ciel, et le service est fini.

Alors seulement commence le banquet populaire, car il n'est point de véritables fêtes quand le peuple ne jouit pas.

Des tables dont l'œil n'aperçoit pas la fin sont dressées dans toutes les rues, sur toutes les places, au-devant de tous les palais. On s'assied où l'on se trouve; le hasard rapproche les rangs, les âges, les quartiers; toutes les mains se rencontrent et se serrent avec cordialité; on ne voit que des visages contents.

Quoique la grande ville ne soit alors qu'un immense réfectoire, la générosité des particuliers assure l'abondance, tandis qu'un gouvernement paternel veille avec sollicitude pour le maintien de l'ordre, et pour que les dernières limites de la sobriété ne soient pas outrepassées.

Bientôt une musique vive et animée se fait entendre; elle annonce la danse, cet exercice aimé de la jeunesse.

Des salles immenses, des estrades élastiques qui ont été préparées, et des rafraîchissements de toute espèce, ne manqueront pas.

On y court en foule, les uns pour agir, les autres pour encourager

et comme simples spectateurs. On rit en voyant quelques vieillards, animés d'un feu passager, offrir à la beauté un hommage éphémère ; mais le culte de la déesse et la solennité du jour excusent tout.

Pendant long-temps ce plaisir se soutient; l'allégresse est générale, le mouvement universel, et on entend avec peine la dernière heure annoncer le repos. Cependant personne ne résiste à cet appel ; tout s'est passé avec décence ; chacun se retire content de sa journée, et se couche plein d'espoir dans les événements d'une année qui a commencé sous d'aussi heureux auspices.

TRANSITION.

Si l'on m'a lu jusqu'ici avec cette attention que j'ai cherché à faire naître et à soutenir, on a dû voir qu'en écrivant j'ai eu un double but que je n'ai jamais perdu de vue : le premier a été de poser les bases théoriques de la *gastronomie,* afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang qui lui est incontestablement dû ; le second, de définir avec précision ce qu'on doit entendre par *gourmandise*, et de séparer pour toujours cette qualité sociale de la gloutonnerie et de l'intempérance, avec lesquelles on l'a si mal à propos confondue.

Je pourrais quitter la plume et regarder comme finie la tâche que je me suis imposée ; mais en approfondissant des sujets qui touchent à tout, il m'est revenu dans la mémoire beaucoup de choses qui m'ont paru bonnes à écrire, des anecdotes certainement inédites, des bons mots nés sous mes yeux, quelques recettes de haute distinction et autres hors-d'œuvre pareils.

Semés dans la partie théorique, ils en eussent rompu l'ensemble; réunis, j'espère qu'ils seront lus avec plaisir, parce que, tout en s'amusant, on pourra y trouver quelques vérités expérimentales et des développements utiles.

VARIÉTÉS.

I.

L'OMELETTE DU CURÉ.

Tout le monde sait que madame Récamier a occupé, pendant vingt ans, le trône de la beauté à Paris ; qu'elle est extrêmement charitable, et qu'à une certaine époque elle prenait intérêt dans la plupart des entreprises qui avaient pour but de soulager la misère, quelquefois plus poignante dans la capitale que partout ailleurs [1].

Ayant à conférer à ce sujet avec M. le curé de..., elle se rendit chez lui vers les cinq heures de l'après-midi, et fut fort étonnée de le trouver déjà à table.

La chère habitante de la rue du Mont-Blanc croyait que tout le monde, à Paris, dînait à six heures, et ne savait pas que les ecclésiastiques commencent en général de bonne heure, parce qu'il en est beaucoup qui font le soir une légère collation.

Madame Récamier voulait se retirer ; mais le curé la retint, soit parce que l'affaire dont ils avaient à causer n'était pas de nature à l'empêcher de dîner, soit parce qu'une jolie femme n'est jamais un trouble-fête pour qui que ce soit, ou bien enfin parce qu'il vint à s'apercevoir qu'il ne lui manquait qu'un interlocuteur pour faire de son salon un vrai Élysée gastronomique.

Effectivement, le couvert était mis avec une propreté remarquable ; un vin vieux étincelait dans un flacon de cristal ; la porcelaine blanche était de premier choix ; les plats tenus chauds par l'eau bouillante ; et une bonne, à la fois canonique et bien mise, était là prête à recevoir les ordres.

Le repas était limitrophe entre la frugalité et la recherche. Un potage au coulis d'écrevisses venait d'être enlevé, et on voyait sur la table une truite saumonnée, une omelette et une salade.

[1] Ceux-là surtout sont à plaindre, dont les besoins sont ignorés ; car il faut rendre justice aux Parisiens, et dire qu'ils sont charitables et aumôniers. Je faisais, en l'an x, une petite pension hebdomadaire à une vieille religieuse qui gisait à un sixième étage, paralysée de la moitié du corps. Cette brave fille recevait assez de la bienfaisance des voisins pour vivre à peu près confortablement et pour nourrir une sœur con[illegible] qui s'était attachée à son sort.

« Mon dîner vous apprend ce que vous ne savez peut-être pas, dit » le pasteur en souriant; c'est aujourd'hui jour maigre suivant les lois » de l'Église. » Notre amie s'inclina en signe d'assentiment; mais des mémoires particuliers assurent qu'elle rougit un peu, ce qui n'empêcha pas le curé de manger.

L'exécution avait commencé par la truite, dont la partie supérieure était en consommation ; la sauce indiquait une main habile, et une satisfaction intérieure paraissait sur le front du pasteur.

Après ce premier plat, il attaqua l'omelette, qui était ronde, ventrue, et cuite à point.

Au premier coup de la cuiller, la panse laissa échapper un jus lié qui flattait à la fois la vue et l'odorat; le plat en paraissait plein, et la chère Juliette avouait que l'eau lui en était venue à la bouche.

Ce mouvement sympathique n'échappa pas au curé, accoutumé à surveiller les passions des hommes; et ayant l'air de répondre à une question que madame Récamier s'était bien gardée de faire : « C'est » une omelette au thon, dit-il; ma cuisinière les entend à merveille, » et peu de gens y goûtent sans m'en faire compliment. — Je n'en suis » pas étonnée, répondit l'habitante de la Chaussée-d'Antin ; et jamais » omelette si appétissante ne parut sur nos tables mondaines. »

La salade survint. (J'en recommande l'usage à tous ceux qui ont confiance en moi; la salade rafraîchit sans affaiblir, et conforte sans irriter : j'ai coutume de dire qu'elle rajeunit.)

Le dessert vint en son lieu ; il consistait en un fromage de Semoncel, trois pommes de Calville et un pot de confitures.

La bonne approcha une petite table ronde, telle qu'on en avait autrefois et qu'on nommait *guéridon*, sur laquelle elle posa une tasse de moka bien limpide, bien chaud, et dont l'arome remplit l'appartement.

Après l'avoir siroté (*siped*), le curé dit ses grâces, et ajouta en se levant : « Je ne prends jamais de liqueurs fortes ; c'est un superflu » que j'offre toujours à mes convives, mais dont je ne fais aucun » usage personnel. Je me réserve ainsi un secours pour l'extrême vieil- » lesse, si Dieu me fait la grâce d'y parvenir. »

Pendant que ces choses se passaient, le temps avait couru, six heures arrivaient; madame Récamier se hâta donc de remonter en voiture, car elle avait ce jour-là à dîner quelques amis dont je faisais partie. Elle arriva tard, encore tout émue de ce qu'elle avait vu et flairé.

Il ne fut question, pendant tout le repas, que du menu du curé et surtout de son omelette au thon.

Madame Récamier eut soin de la louer sous les divers rapports de la taille, de la rondeur, de la tournure.

Le sujet de conversation épuisé, on passa à d'autres; et quant à moi, propagateur de vérités utiles, je crus devoir tirer de l'obscurité une préparation que je crois aussi saine qu'agréable. Je chargeai mon maître-queux de s'en procurer la recette avec les détails les plus minutieux, et je la donne d'autant plus volontiers aux amateurs que je ne l'ai trouvée dans aucun dispensaire.

PRÉPARATION DE L'OMELETTE AU THON.

Prenez, pour six personnes, deux laitances de carpes bien lavées, que vous ferez blanchir, en les plongeant, pendant cinq minutes, dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

Ayez pareillement gros comme un œuf de poule de thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalote déjà coupée en atomes.

Hachez ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler, et jetez le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de très-bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, mariez-le avec du persil et de la ciboulette, mettez-le dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette; arrosez-le d'un jus de citron, et posez-le sur la cendre chaude.

Battez ensuite douze œufs (les plus frais sont les meilleurs); le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

Confectionnez ensuite l'omelette à la manière ordinaire, et tâchez qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Étalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez pour être mangée de suite.

Ce mets doit être réservé pour les déjeuners fins, pour les réunions d'amateurs où l'on sait ce qu'on fait et où l'on mange posément; qu'on l'arrose surtout de bon vin vieux, et on verra merveilles.

NOTES THÉORIQUES POUR LES PRÉPARATIONS.

1° On doit sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas; ce qui les empêcherait de se bien mêler avec les œufs.

2° Le plat doit être creux, afin que la sauce se concentre et puisse être servie à la cuiller.

3° Le plat doit être légèrement chauffé; car s'il était froid, la porcelaine soustrairait tout le calorique de l'omelette, et il ne lui en resterait pas assez pour fondre la maître d'hôtel sur laquelle elle est assise.

II.

LES ŒUFS AU JUS.

Je voyageais un jour avec deux dames que je conduisais à Melun. Nous n'étions pas partis très-matin, et nous arrivâmes à Montgeron avec un appétit qui menaçait de tout détruire.

Menaces vaines : l'auberge où nous descendîmes, quoique d'une assez bonne apparence, était dépourvue de provisions ; trois diligences et deux chaises de poste avaient passé, et, semblables aux sauterelles d'Égypte, avaient tout dévoré.

Ainsi disait le chef.

Cependant je voyais tourner une broche chargée d'un gigot tout à fait comme il faut, et sur lequel les dames, par habitude, jetaient des regards très-coquets.

Hélas ! elles s'adressaient mal, le gigot appartenait à trois Anglais qui l'avaient apporté, et l'attendaient sans impatience en buvant du champagne (*prating over a bottle of champain.*)

« Mais du moins, dis-je d'un air moitié chagrin et moitié suppliant, » ne pourriez-vous pas nous brouiller des œufs dans le jus de ce gigot ? » Avec ces œufs et une tasse de café à la crème nous nous résigne- » rons. — Oh ! très-volontiers, repondit le chef ; le jus nous appartient » de droit public, et je vais de suite faire votre affaire. » Sur quoi il se mit à casser les œufs avec précaution.

Quand je le vis occupé, je m'approchai du feu, et tirant de ma poche un couteau de voyage, je fis au gigot défendu une douzaine de profondes blessures, par lesquelles le jus dut s'écouler jusqu'à la dernière goutte.

A cette première opération, je joignis l'attention d'assister à la concoction des œufs, de peur qu'il ne fût fait quelque distraction à notre préjudice. Quand ils furent à point, je m'en emparai et les portai à l'appartement qu'on nous avait préparé.

Là, nous nous en régalâmes, et rîmes comme des fous de ce qu'en réalité nous avalions la substance du gigot, en ne laissant à nos amis les Anglais que la peine de mâcher le résidu.

III.

LE PIÉGE.

Le chevalier de Langeac avait une assez belle fortune, qui s'était écoulée par les exutoires obligés qui environnent tout homme qui est riche, jeune et beau garçon.

Il en avait rassemblé les débris, et au moyen d'une petite pension qu'il recevait du gouvernement, il avait à Lyon une existence agréable dans la meilleure société, car l'expérience lui avait donné de l'ordre.

Quoique toujours galant, il s'était cependant retiré de fait du service des dames; il se plaisait encore à faire leur partie à tous les jeux de commerce, qu'il jouait également bien; mais il défendait contre elles son argent, avec le sang-froid qui caractérise ceux qui ont renoncé à leurs bontés.

La gourmandise s'était enrichie de la perte de ses autres penchants; on peut dire qu'il en faisait profession; et comme il était d'ailleurs fort aimable, il recevait tant d'invitations qu'il ne pouvait y suffire.

Lyon est une ville de bonne chère; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Ermitage et ceux de Bourgogne; le gibier des coteaux voisins est excellent; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde, et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt.

Le chevalier de Langeac avait donc sa place marquée aux meilleures tables de la ville; mais celle où il se plaisait spécialement était celle de M. A***, banquier fort riche et amateur distingué. Le chevalier mettait cette préférence sur le compte de la liaison qu'ils avaient contractée en faisant ensemble leurs études. Les malins (car il y en a partout) l'attribuaient à ce que M. A*** avait pour cuisinier le meilleur élève de Ramier, traiteur habile qui florissait dans ces temps reculés.

Quoi qu'il en soit, vers la fin de l'hiver de 1780, le chevalier de Langeac reçut un billet par lequel M. A*** l'invitait à souper à dix jours de là (car on soupait alors), et mes mémoires secrets assurent qu'il tressaillit de joie en pensant qu'une citation à si longs jours indiquait une séance solennelle et une festivité de premier ordre.

Il se rendit au jour et à l'heure fixés, et trouva les convives rassemblés au nombre de dix, tous amis de la joie et de la bonne chère; le mot *gastronome* n'avait pas encore été tiré du grec, ou du moins n'était pas usuel comme aujourd'hui.

Bientôt un repas substantiel leur fut servi; on y voyait entre autres un énorme aloyau dans son jus, une fricassée de poulets bien garnie, une tranche de veau de la plus belle apparence, et une très-belle carpe farcie.

Tout cela était beau et bon, mais ne répondait pas, aux yeux du chevalier, à l'espoir qu'il avait conçu d'après une invitation ultra-décadaire.

Une autre singularité le frappait : les convives, tous gens de bon appétit, ou ne mangeaient pas, ou ne mangeaient que du bout des

lèvres; l'un avait la migraine, l'autre se sentait un frisson, un troisième avait dîné tard, ainsi des autres. Le chevalier s'étonnait du hasard qui avait accumulé sur cette soirée des dispositions aussi anticonviviales, et se croyant chargé de représenter tous ces invalides, attaquait hardiment, tranchait avec précision, et mettait en action un grand pouvoir d'intussusception.

Le second service ne fut pas assis sur des bases moins solides; un énorme dindon de Crémieux faisait face à un très-beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade non comprise), parmi lesquels se distinguait un ample macaroni au parmesan.

A cette apparition, le chevalier sentit se ranimer sa valeur expirante, tandis que les autres avaient l'air de rendre les derniers soupirs. Exalté par le changement de vins, il triomphait de leur impuissance, et toastait leur santé de nombreuses rasades dont il arrosait un tronçon considérable de brochet qui avait suivi l'entre-cuisse du dindon.

Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga, car les sucreries n'entraient jamais dans son budget.

On a vu qu'il avait déjà eu deux étonnements dans la soirée : le premier, de voir une chère par trop solide; l'autre, de trouver des convives trop mal disposés; il devait en éprouver un troisième bien autrement motivé.

Effectivement, au lieu de servir le dessert, les domestiques enlevèrent tout ce qui couvrait la table, argenterie et linge, en donnèrent d'autres aux convives, et y posèrent quatre entrées nouvelles, dont le fumet s'éleva jusqu'aux cieux.

C'étaient des ris de veau au coulis d'écrevisses, des laitances aux truffes, un brochet piqué et farci, et des ailes de bartavelles à la purée de champignons.

Semblable à ce vieillard magicien dont parle l'Arioste, qui, ayant la belle Armide en sa puissance, ne fit pour la déshonorer que d'impuissants efforts, le chevalier fut atterré à la vue de tant de bonnes choses qu'il ne pouvait plus fêter, et commença à soupçonner qu'on avait eu de méchantes intentions.

Par un effet contraire, tous les autres convives se sentirent ranimés; l'appétit revint, les migraines disparurent, un écartement ironique semblait agrandir leurs bouches; et ce fut leur tour de boire à la santé du chevalier, dont les pouvoirs étaient finis.

Il faisait cependant bonne contenance, et semblait vouloir faire tête à l'orage; mais à la troisième bouchée, la nature se révolta, et son estomac menaça de le trahir. Il fut donc forcé de rester inactif, et, comme on dit en musique, il compta des pauses.

Que ne ressentit-il pas au troisième changement, quand il vit arriver par douzaines des bécassines, blanches de graisse, dormant sur des rôties officielles; un faisan, oiseau très-rare alors et arrivé des bords de la Seine; un thon frais, et tout ce que la cuisine du temps et le petit four présentaient de plus élégant en entremets!

Il délibéra, et fut sur le point de rester, de continuer, et de mourir bravement sur le champ de bataille : ce fut le premier cri de l'honneur bien ou mal entendu. Mais bientôt l'égoïsme vint à son secours, et l'amena à des idées plus modérées.

Il réfléchit qu'en pareil cas la prudence n'est pas lâcheté, qu'une mort par indigestion prête toujours au ridicule, et que l'avenir lui gardait sans doute bien des compensations pour ce désappointement; il prit donc son parti, et jetant sa serviette : « Monsieur, dit-il au financier, on n'expose pas ainsi ses amis; il y a perfidie de votre part, » et je ne vous verrai de ma vie. » Il dit et disparut.

Son départ ne fit pas une très-grande sensation; il annonçait le succès d'une conspiration qui avait pour but de le mettre en face d'un bon repas dont il ne pourrait pas profiter, et tout le monde était dans le secret.

Cependant le chevalier bouda plus long-temps qu'on n'aurait cru; il fallut quelques prévenances pour l'apaiser; enfin il revint avec les becfigues, et il n'y pensait plus à l'apparition des truffes.

IV.

LE TURBOT.

La Discorde avait tenté un jour de s'introduire dans le sein d'un des ménages les plus unis de la capitale. C'était justement un samedi, jour de sabbat : il s'agissait d'un turbot à cuire; c'était à la campagne, et cette campagne était Villecrêne.

Ce poisson, qu'on disait arraché à une destinée bien plus glorieuse, devait être servi le lendemain à une réunion de bonnes gens dont je faisais partie; il était frais, dodu, brillant à satisfaction; mais ses dimensions excédaient tellement tous les vases dont on pouvait disposer, qu'on ne savait comment le préparer.

« Eh bien, on le partagera en deux, disait le mari. — Oserais-tu » bien déshonorer ainsi cette pauvre créature? disait la femme. — Il » le faut bien, ma chère, puisqu'il n'y a pas moyen de faire autre» ment. Allons, qu'on apporte le couperet, et bientôt ce sera chose » faite. — Attendons encore, mon ami, on y sera toujours à temps; » tu sais bien d'ailleurs que le cousin va venir; c'est un professeur, et » il trouvera bien le moyen de nous tirer d'affaire. — Un professeur... » nous tirer d'affaire... Bah!... »

La difficulté allait probablement se terminer à la manière d'Alexandre, lorsque j'arrivai au pas de charge, le nez au vent, et avec l'appétit qu'on a toujours quand on a voyagé, qu'il est sept heures du soir, et que l'odeur d'un bon dîner salue l'odorat et sollicite le goût.

A mon entrée, je tentai vainement de faire les compliments d'usage ; on ne me répondit point, parce qu'on ne m'avait pas écouté. Bientôt la question qui absorbait toutes les attentions me fut exposée à peu près en *duo;* après quoi les deux parties se turent comme de concert; la cousine me regardant avec des yeux qui semblaient dire : J'espère que nous nous en tirerons; le cousin ayant au contraire l'air moqueur et narquois, comme s'il eût été sûr que je ne m'en tirerais pas, tandis que sa main droite était appuyée sur le redoutable couperet, qu'on avait apporté sur sa réquisition.

Ces nuances diverses disparurent pour faire place à l'empreinte d'une vive curiosité, lorsque d'une voix grave et oraculeuse, je prononçai ces paroles solennelles : « Le turbot restera entier jusqu'à sa » présentation officielle. »

Déjà j'étais sûr de ne pas me compromettre, parce que j'aurais proposé de le faire cuire au four; mais ce mode pouvant présenter quelques difficultés, je ne m'expliquai point encore, et me dirigeai en silence vers la cuisine, moi ouvrant la procession, les époux servant d'acolytes, la famille représentant les fidèles, et la cuisinière *in fiocchi* fermant la marche.

Les deux premières pièces ne me présentèrent rien de favorable à mes vues; mais, arrivé à la buanderie, une chaudière, quoique petite, bien encastrée dans son fourneau, s'offrit à mes yeux; j'en jugeai de suite l'application; et me tournant vers ma suite : « Soyez » sans inquiétude, m'écriai-je avec cette foi qui transporte les mon- » tagnes, le turbot cuira entier; il cuira à la vapeur, il va cuire à » l'instant. »

Effectivement, quoiqu'il fût tout à fait temps de dîner, je mis immédiatement tout le monde en œuvre. Pendant que quelques-uns allumaient le fourneau, je taillai, dans un panier de cinquante bouteilles, une claie de la grandeur précise du poisson géant. Sur cette claie, je fis mettre un lit de bulbes et herbes de haut goût, sur lequel il fut étendu, après avoir été bien lavé, bien séché, et convenablement salé. Un second lit du même assaisonnement fut placé sur le dos. On posa la claie, ainsi chargée, sur la chaudière à demi pleine d'eau; on couvrit le tout d'un petit cuvier autour duquel on amassa du sable sec, pour empêcher la vapeur de s'échapper trop facilement. Bientôt la chaudière fut en ébullition; la vapeur ne tarda pas à remplir toute la capacité du cuvier, qu'on enleva au bout d'une demi-heure, et la

claie fut retirée de dessus la chaudière avec le turbot cuit à point, bien blanc, et de la plus aimable apparence.

L'opération finie, nous courûmes nous mettre à table avec des appétits aiguisés par le retard, par le travail et par le succès, de sorte que nous employâmes assez de temps pour arriver à ce moment heureux, toujours indiqué par Homère, où l'abondance et la variété des mets avaient chassé la faim.

Le lendemain, à dîner, le turbot fut servi aux honorables consommateurs, et on se récria sur sa bonne mine. Alors le maître de la maison rapporta par lui-même la manière inespérée dont il avait été cuit; et je fus loué non-seulement pour l'à-propos de l'invention, mais encore pour son effet, car, après une dégustation attentive, il fut décidé à l'unanimité que le poisson apprêté de cette manière était incomparablement meilleur que s'il eût été cuit dans une turbotière.

P. S. Un jour que nous étions assemblés en comité de professeurs, rue de la Paix, n° 14, je racontai l'histoire véritable du turbot à la vapeur. Quand j'eus fini, mon voisin de gauche se tourna vers moi : « N'y étais-je donc pas? me dit-il d'un air de reproche. — Et moi donc, » n'ai-je donc pas opiné tout aussi bien que les autres? — Certaine- » ment, lui répondis-je, vous étiez-là tout près du curé, et, sans re- » proche, vous en avez bien pris votre part; ne croyez pas que... »

Le réclamant était M. Lorrain, dégustateur fortement papillé, financier aussi aimable que prudent, qui s'est bien calé dans le port pour juger plus sainement des effets de la tempête, et conséquemment digne à plus d'un titre de la nomination en toutes lettres.

V.

DIVERS MAGISTÈRES RESTAURANTS,

PAR LE PROFESSEUR.

A.

Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil; hachez le tout et le jetez dans une casserole, où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé, avec une croûte de pain grillée et trois bouteilles d'eau, que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la perte qui se

fait par l'ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq, que vous pilerez, chair et os, dans un mortier, avec le pilon de fer; hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.

Cela fait, on mêle ensemble ces deux chairs, auxquelles on ajoute suffisante quantité de sel et de poivre.

On les met dans une casserole, sur un feu bien vif, de manière à se pénétrer de calorique; et on y jette de temps en temps un peu de beurre frais, afin de pouvoir bien sauter ce mélange sans qu'il s'attache.

Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazôme est rissolée, on passe le bouillon qui est dans la première casserole. On en mouille peu à peu la seconde; et quand tout y est entré, on fait bouillir à grandes vagues pendant trois quarts d'heure, en ayant toujours soin d'ajouter de l'eau chaude pour conserver la même quantité de liquide.

Au bout de ce temps, l'opération est finie, et on a une potion dont l'effet est certain toutes les fois que le malade, quoique épuisé par quelqu'une des causes que nous avons indiquées, a cependant conservé un estomac faisant ses fonctions.

Pour en faire usage, on en donne, le premier jour, une tasse toutes les trois heures, jusqu'à l'heure du sommeil de la nuit; les jours suivants, une forte tasse seulement le matin, et pareille quantité le soir, jusqu'à l'épuisement de trois bouteilles. On tient le malade à un régime diététique léger, mais cependant nourrissant, comme des cuisses de volaille, du poisson, des fruits doux, des confitures; il n'arrive presque jamais qu'on soit obligé de recommencer une nouvelle confection. Vers le quatrième jour il peut reprendre ses occupations ordinaires, et doit s'efforcer d'être plus sage à l'avenir, *s'il est possible.*

En supprimant l'ambre et le sucre candi, on peut, par cette méthode, improviser un potage de haut goût et digne de figurer à un dîner de connaisseurs.

On peut remplacer le vieux coq par quatre vieilles perdrix, et le bœuf par un morceau de gigot de mouton : la préparation n'en sera ni moins efficace ni moins agréable.

La méthode de hacher la viande et de la roussir avant que de la mouiller peut être généralisée pour tous les cas où l'on est pressé. Elle est fondée sur ce que les viandes traitées ainsi se chargent de beaucoup plus de calorique que quand elles sont dans l'eau : on s'en pourra donc servir toutes les fois qu'on aura besoin d'un bon potage gras, sans être obligé de l'attendre cinq ou six heures; ce qui peut arriver très-souvent, surtout à la campagne. Bien entendu que ceux qui s'en serviront glorifieront le professeur.

B.

Il est bien que tout le monde sache que si l'ambre, considéré comme parfum, peut être nuisible aux profanes qui ont les nerfs délicats, pris intérieurement il est souverainement tonique et exhilarant; nos aïeux en faisaient grand usage dans leur cuisine, et ne s'en portaient pas plus mal.

J'ai su que le maréchal de Richelieu, de glorieuse mémoire, mâchait habituellement des pastilles ambrées; et pour moi, quand je me trouve dans quelqu'un de ces jours où le poids de l'âge se fait sentir, où l'on pense avec peine et où l'on se sent opprimé par une puissance inconnue, je mêle, avec une forte tasse de chocolat, gros comme une fève d'ambre pilé avec du sucre, et je m'en suis toujours trouvé à merveille. Au moyen de ce tonique, l'action de la vie devient aisée, la pensée se dégage avec facilité, et je n'éprouve pas l'insomnie qui serait la suite infaillible d'une tasse de café à l'eau prise avec l'intention de produire le même effet.

C.

Le magistère A est destiné aux tempéraments robustes, aux gens décidés, et à ceux en général qui s'épuisent par action.

J'ai été conduit par l'occasion à en composer un autre beaucoup plus agréable au goût, d'un effet plus doux, et que je réserve pour les tempéraments faibles, pour les caractères indécis, pour ceux, en un mot, qui s'épuisent à peu de frais; le voici :

Prenez un jarret de veau pesant au moins deux livres, fendez-le en quatre sur sa longueur, os et chair; faites-le roussir avec quatre oignons coupés en tranches et une poignée de cresson de fontaine, et quand il s'approche d'être cuit, mouillez-le avec trois bouteilles d'eau que vous ferez bouillir pendant deux heures avec la précaution de remplacer ce qui s'évapore, et déjà vous avez un bon bouillon de veau : poivrez et salez modérément.

Faites piler séparément trois vieux pigeons et vingt-cinq écrevisses bien vivantes; réunissez le tout pour faire roussir comme je l'ai dit au numéro A, et quand vous voyez que la chaleur a pénétré le mélange et qu'il commence à gratiner, mouillez avec le bouillon de veau, et poussez le feu pendant une heure; on passe ce bouillon ainsi enrichi, et on peut en prendre matin et soir, ou plutôt le matin seulement, deux heures avant déjeuner. C'est aussi un potage délicieux.

J'ai été conduit à ce dernier magistère par une paire de littérateurs qui, me voyant dans un état assez positif, ont pris confiance en moi, et, comme ils disaient, ont eu recours à mes lumières.

Ils en ont fait usage et n'ont pas eu lieu de s'en repentir. Le poète,

qui était simplement élégiaque, est devenu romantique; la dame, qui n'avait fait qu'un roman assez pâle et à catastrophe malheureuse, en a fait un second beaucoup meilleur, et qui finit par un beau et bon mariage. On voit qu'il y a eu, dans l'un et l'autre cas, exaltation de puissance, et je crois, en conscience, que je puis m'en glorifier un peu.

VI.

LA POULARDE DE BRESSE.

Un des premiers jours de janvier de l'année courante 1825, deux jeunes époux, madame et M. de Versy, avaient assisté à un grand déjeuner d'huîtres *sellé et bridé;* on sait ce que cela veut dire.

Ces repas sont charmants, soit parce qu'ils sont composés de mets appétissants, soit par la gaieté qui ordinairement y règne; mais ils ont l'inconvénient de déranger toutes les opérations de la journée. C'est ce qui arriva dans cette occasion. L'heure du dîner étant venue, les époux se mirent à table, mais ce ne fut que pour la forme. Madame mangea un peu de potage, monsieur but un verre d'eau rougie; quelques amis survinrent, on fit une partie de whist, la soirée se passa, et le même lit reçut les deux époux.

Vers les deux heures du matin, M. de Versy se réveilla; il était mal à son aise, il bâillait; il se retournait tellement que sa femme s'en inquiéta et lui demanda s'il était malade. « Non, ma chère, mais » il me semble que j'ai faim, et je songeais à cette poularde de Bresse si » blanchette, si joliette, qu'on nous a présentée à dîner, et à laquelle » cependant nous avons fait un si mauvais accueil. — S'il faut te faire » ma confession, je t'avouerai, mon ami, que j'ai tout autant d'ap- » pétit que toi, et puisque tu as songé à la poularde, il faut la faire » venir et la manger. — Quelle folie! tout dort dans la maison, et » demain on se moquera de nous. — Si tout dort, tout se réveillera, » et on ne se moquera pas de nous, parce qu'on n'en saura rien. » D'ailleurs, qui sait si d'ici à demain l'un de nous ne mourra pas de » faim? je ne veux pas en courir la chance. Je vais sonner Justine. »

Aussitôt dit, aussitôt fait, et on éveilla la pauvre soubrette qui, ayant bien soupé, dormait comme on dort à dix-neuf ans, quand l'amour ne tourmente pas [1].

Elle arriva tout en désordre, les yeux bouffis, bâillant, et s'assit en étendant les bras.

Mais ce n'était là qu'une tâche facile; il s'agissait d'avoir la cuisinière, et ce fut une affaire. Celle-ci était cordon bleu, et partant sou-

[1] *A pierna tendida.* (Esp.)

vérainement rechigneuse ; elle gronda, hennit, grogna, rugit et renâcla ; cependant elle se leva à la fin, et cette circonférence énorme commença à se mouvoir.

Sur ces entrefaites, madame de Versy avait passé une camisole, son mari s'était arrangé tant bien que mal, Justine avait étendu sur le lit une nappe, et apporté les accessoires indispensables d'un festin improvisé.

Tout étant ainsi préparé, on vit paraître la poularde, qui fut à l'instant dépecée et avalée sans miséricorde.

Après ce premier exploit, les époux se partagèrent une grosse poire de Saint-Germain, et mangèrent un peu de confiture d'oranges.

Dans les entr'actes, ils avaient creusé jusqu'au fond une bouteille de vin de Grave, et répété plusieurs fois, avec variations, qu'ils n'avaient fait jamais un plus agréable repas.

Ce repas finit pourtant ; car tout finit dans ce bas monde. Justine ôta le couvert, fit disparaître les pièces de conviction, regagna son lit, et le rideau conjugal tomba sur les convives.

Le lendemain matin, madame de Versy courut chez son amie madame de Franval, et lui raconta tout ce qui s'était passé, et c'est à l'indiscrétion de celle-ci que le public doit la présente confidence.

Elle ne manquait jamais de remarquer qu'en finissant son récit madame de Versy avait toussé deux fois et rougi très-positivement.

VII.

LE FAISAN.

Le faisan est une énigme dont le mot n'est révélé qu'aux adeptes; eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté.

Chaque substance a son apogée d'esculence : quelques-unes y sont déjà parvenues avant leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les perdreaux gris, les pigeons à la cuiller, etc. ; les autres y parviennent au moment où elles ont toute la perfection d'existence qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, le chevreuil, les perdrix rouges ; d'autres enfin quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse et surtout le faisan.

Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille.

Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.

Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décom-

poser ; alors son arome se développe et se joint à une huile qui, pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café, que l'on n'obtient que par la torréfaction.

Ce moment se manifeste aux sens des profanes par une légère odeur et par le changement de couleur du ventre de l'oiseau ; mais les inspirés le devinent par une sorte d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, par exemple, qu'un rôtisseur habile décide, au premier coup d'œil, qu'il faut tirer une volaille de la broche ou lui laisser faire encore quelques tours.

Quand le faisan est arrivé là, on le plume et non plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme.

Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt; des expériences très-bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arome, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit résorbée et serve à relever la chair.

L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante :

Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots : le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan.

Vous aurez soin de fixer cette farce de manière à se qu'elle ne se répande pas en dehors, ce qui est quelquefois assez difficile, quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant on y parvient par divers moyens, et entre autres en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, et qui fait l'office d'obturateur.

Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur ; prenez alors les foies, les entrailles de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé, et un morceau convenable de bon beurre frais.

Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie ; et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie ; environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement.

Ce mets de haute saveur doit être arrosé, par préférence, de vin du cru de la haute Bourgogne ; j'ai dégagé cette vérité d'une suite d'observations qui m'ont coûté plus de travail qu'une table de logarithmes.

Un faisan ainsi préparé serait digne d'être servi à des anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth.

Que dis-je! l'expérience a été faite. Un faisan étoffé a été exécuté, sous mes yeux, par le digne chef Picard au château de la Grange, chez ma charmante amie madame de Ville-Plaine, apporté sur la table par le majordome Louis, marchant à pas processionnels. On l'a examiné avec autant de soin qu'un chapeau de madame Herbault; on l'a savouré avec attention; et pendant ce docte travail, les yeux de ces dames brillaient comme des étoiles, leurs lèvres étaient vernissées de corail, et leur physionomie tournait à l'extase. (Voyez les *Éprouvettes gastronomiques.*)

J'ai fait plus : j'en ai présenté un pareil à un comité de magistrats de la cour suprême, qui savent qu'il faut quelquefois déposer la toge sénatoriale, et à qui j'ai démontré sans peine que la bonne chère est une compensation naturelle des ennuis du cabinet. Après un examen convenable, le doyen articula, d'une voix grave, le mot *excellent!* Toutes les têtes se baissèrent en signe d'acquiescement, et l'arrêt passa à l'unanimité.

J'avais observé, pendant la délibération, que les nez de ces vénérables avaient été agités par des mouvements très-prononcés d'olfaction, que leurs fronts augustes étaient épanouis par une sérénité paisible, et que leur bouche véridique avait quelque chose de jubilant qui ressemblait à un demi-sourire.

Au reste, ces effets merveilleux sont dans la nature des choses. Traité d'après la recette précédente, le faisan, déjà distingué par lui-même, est imbibé à l'extérieur de la graisse savoureuse du lard qui se carbonise; il s'imprègne, à l'intérieur, des gaz odorants qui s'échappent de la bécasse et de la truffe. La rôtie, déjà si richement parée, reçoit encore les sucs à triple combinaison qui découlent de l'oiseau qui rôtit.

Ainsi, de toutes les bonnes choses qui se trouvent rassemblées, pas un atome n'échappe à l'appréciation, et, attendu l'excellence de ce mets, je le crois digne des tables les plus augustes.

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis in aulam.

VIII.

INDUSTRIE GASTRONOMIQUE DES ÉMIGRÉS.

Toute Française, à ce que j'imagine,
Sait, bien ou mal, faire un peu de cuisine.
Belle Arsène, acte III.

En passant à Boston, j'appris au restaurateur Julien [1] à faire des œufs brouillés au fromage. Ce mets, nouveau pour les Américains, fit tellement fureur qu'il se crut obligé de me remercier, en m'envoyant, à New-York, le derrière d'un de ces jolis petits chevreuils qu'on tire en hiver du Canada, et qui fut trouvé exquis par le comité choisi que je convoquai en cette occasion.

Le capitaine Collet gagna aussi beaucoup d'argent à New-York en 1794 et 1795 en faisant, pour les habitants de cette ville commerçante, des glaces et des sorbets.

Les femmes surtout ne se lassaient pas d'un plaisir si nouveau pour elles; rien n'était plus amusant que de voir les petites mines qu'elles faisaient en y goûtant. Elles avaient surtout peine à concevoir comment cela pouvait se maintenir si froid par une chaleur de vingt-six degrés de Réaumur.

En passant à Cologne, j'avais rencontré un gentilhomme breton qui se trouvait très-bien de s'être fait traiteur, et je pourrais multiplier indéfiniment les exemples ; mais j'aime mieux conter, comme plus singulière, l'histoire d'un Français qui s'enrichit à Londres par son habileté à faire de la salade.

Il était Limousin, et, si ma mémoire est fidèle, il s'appelait d'Aubignac ou d'Albignac.

Quoique sa pitance fût fortement restreinte par le mauvais état de ses finances, il n'en était pas moins un jour à dîner dans une des plus fameuses tavernes de Londres; il était de ceux qui ont pour système qu'on peut bien dîner avec un seul plat, pourvu qu'il soit excellent.

Pendant qu'il achevait un succulent rostbeef, cinq à six jeunes gens des premières familles (dandies) se régalaient à une table voisine, et l'un d'eux s'étant levé s'approcha, et lui dit d'un ton poli : « Mon-
» sieur le Français, on dit que votre nation excelle dans l'art de faire
» la salade ; voudriez-vous nous favoriser et en accommoder une pour
» nous [2] ? »

[1] Julien florissait en 1794. C'était un habile garçon, qui avait, disait-il, été cuisinier de l'archevêque de Bordeaux. Il a dû faire une grande fortune si Dieu lui a prêté vie.

[2] Traduction mot à mot du compliment anglais qui doit être fait dans cette occasion.

D'Albignac y consentit après quelque hésitation, demanda tout ce qu'il crut nécessaire pour faire le chef-d'œuvre attendu, y mit tous ses soins, et eut le bonheur de réussir.

Pendant qu'il étudiait ses doses, il répondait avec franchise aux questions qu'on lui faisait sur sa situation actuelle ; il dit qu'il était émigré, et avoua, non sans rougir un peu, qu'il recevait les secours du gouvernement anglais, circonstance qui autorisa sans doute un des jeunes gens à lui glisser dans la main un billet de cinq livres sterling, qu'il accepta après une molle résistance.

Il avait donné son adresse ; et, à quelque temps de là, il ne fut que médiocrement surpris de recevoir une lettre par laquelle on le priait, dans les termes les plus honnêtes, de venir accommoder une salade dans un des plus beaux hôtels de Grosvenor-Square.

D'Albignac, commençant à prévoir quelque avantage durable, ne balança pas un instant, et arriva ponctuellement, après s'être muni de quelques assaisonnements nouveaux qu'il jugea convenables pour donner à son ouvrage un plus haut degré de perfection.

Il avait eu le temps de songer à la besogne qu'il avait à faire ; il eut donc le bonheur de réussir encore, et reçut, pour cette fois, une gratification telle qu'il n'eût pas pu la refuser sans se nuire.

Les premiers jeunes gens pour qui il avait opéré avaient, comme on peut le présumer, vanté jusqu'à l'exagération le mérite de la salade qu'il avait assaisonnée pour eux. La seconde compagnie fit encore plus de bruit, de sorte que la réputation de d'Albignac s'étendit promptement : on le désigna sous la qualification de *fashionable salat-maker;* et, dans ce pays avide de nouveautés, tout ce qu'il y avait de plus élégant dans la capitale des trois royaumes se mourait pour une salade de la façon du gentleman français : *I die for it*, c'est l'expression consacrée.

Désir de *nonne* est un feu qui dévore,
Désir d'*Anglaise* est cent fois pire encore.

D'Albignac profita en homme d'esprit de l'engouement dont il était l'objet ; bientôt il eut un carrik pour se transporter plus vite dans les divers endroits où il était appelé, et un domestique portant, dans un nécessaire d'acajou, tous les ingrédients dont il avait enrichi son répertoire, tels que des vinaigres à différents parfums, des huiles avec ou sans goût de fruit, du soy, du caviar, des truffes, des anchois, du catchup, du jus de viandes, et même des jaunes d'œufs, qui sont le caractère distinctif de la mayonnaise.

Plus tard il fit fabriquer des nécessaires pareils, qu'il garnit complétement et qu'il vendit par centaines.

Enfin, en suivant avec exactitude et sagesse sa ligne d'opération, il

vint à bout de réaliser une fortune de plus de 80,000 fr., qu'il transporta en France quand les temps furent devenus meilleurs.

Rentré dans sa patrie, il ne s'amusa point à briller sur le pavé de Paris; mais s'occupa de son avenir. Il plaça 60,000 fr. dans les fonds publics, qui pour lors étaient à cinquante pour cent, et acheta pour 20,000 fr. une petite gentilhommière située en Limousin, où probablement il vit encore, content et heureux, puisqu'il sait borner ses désirs.

IX.

AUTRES SOUVENIRS D'ÉMIGRATION.

LE TISSERAND.

En 1794, nous étions en Suisse, M. Rostaing[1] et moi, montrant un visage serein à la fortune contraire, et gardant notre amour à la patrie qui nous persécutait.

Nous vînmes à Mondon, où j'avais des parents, et fûmes reçus par la famille Trolliet avec une bienveillance dont j'ai gardé chèrement le souvenir.

Cette famille, une des plus anciennes du pays, est maintenant éteinte, le dernier bailli n'ayant laissé qu'une fille, qui elle-même n'a point eu d'enfant mâle.

On me montra en cette ville un jeune officier français qui y exerçait la profession de tisserand; et voici comment il en était venu là.

Ce jeune homme, d'une très-bonne famille, traversant Mondon pour se rendre à l'armée de Condé, se trouva à table à côté d'un vieillard porteur d'une de ces figures à la fois graves et animées, telle que les peintres la donnent aux compagnons de Guillaume Tell.

Au dessert, on causa : l'officier ne dissimula pas sa position, et reçut diverses marques d'intérêt de la part de son voisin. Celui-ci le plaignait d'être obligé de renoncer si jeune à tout ce qu'il devait aimer, et lui fit remarquer la justesse de la maxime de Rousseau, qui voudrait que chaque homme sût un métier pour s'en aider dans l'adversité et se nourrir partout. Quant à lui, il déclara qu'il était tisserand, veuf sans enfants, et qu'il était content de son sort.

La conversation en resta là; le lendemain l'officier partit, et peu de temps après se trouva installé dans les rangs de l'armée de Condé. Mais à tout ce qui se passait, tant au dedans qu'au dehors de cette

[1] M. le baron Rostaing, mon parent et mon ami, aujourd'hui intendant militaire à Lyon. C'est un administrateur de première force. Il a dans ses cartons un système de comptabilité militaire tellement clair, qu'il faudra bien qu'on y vienne.

armée, il jugea facilement que ce n'était pas par cette porte qu'il pouvait espérer de rentrer en France. Il ne tarda pas à y éprouver quelques-uns de ces désagréments qu'y ont quelquefois rencontrés ceux qui n'avaient d'autres titres que leur zèle pour la cause royale; et plus tard on lui fit un passe-droit, ou quelque chose de pareil, qui lui parut d'une injustice criante.

Alors le discours du tisserand lui revint dans la mémoire; il y rêva quelque temps; et, ayant pris son parti, quitta l'armée, revint à Mondon, et se présenta au tisserand en le priant de le recevoir comme apprenti.

« Je ne laisserai pas échapper cette occasion de faire une bonne action, dit le vieillard; vous mangerez avec moi; je ne sais qu'une » chose, je vous l'apprendrai; je n'ai qu'un lit, vous le partagerez; » vous travaillerez ainsi pendant un an, et au bout de ce temps vous » travaillerez à votre compte, et vous vivrez heureux dans un pays où » le travail est honoré et provoqué. »

Dès le lendemain, l'officier se mit à l'ouvrage, et y réussit si bien qu'au bout de six mois son maître lui déclara qu'il n'avait plus rien à lui apprendre, qu'il se regardait comme payé des soins qu'il lui avait donnés, et que désormais tout ce qu'il ferait tournerait à son profit particulier.

Quand je passai à Mondon, le nouvel artisan avait déjà gagné assez d'argent pour acheter un métier et un lit; il travaillait avec une assiduité remarquable, et on prenait à lui un tel intérêt que les premières maisons de la ville s'étaient arrangées pour lui donner tour à tour à dîner chaque dimanche.

Ce jour-là, il endossait son uniforme, reprenait ses droits dans la société; et, comme il était fort aimable et fort instruit, il était fêté et caressé par tout le monde. Mais le lundi il redevenait tisserand, et, passant le temps dans cette alternative, ne paraissait pas trop mécontent de son sort.

X.

LA BOTTE D'ASPERGES.

Passant au Palais-Royal par un beau jour du mois de février, je m'arrêtai devant le magasin de madame Chevet, la plus fameuse marchande de comestibles de Paris, qui m'a toujours fait l'honneur de me vouloir du bien; et y remarquant une botte d'arperges dont la moindre était plus grosse que mon doigt indicateur, je lui en demandai le prix. « Quarante francs, monsieur, répondit-elle. — Elles sont vraiment fort belles; mais, à ce prix, il n'y a guère que le roi ou quel- » que prince qui pourront en manger. — Vous êtes dans l'erreur; de

» pareils choix n'abordent jamais les palais ; on y veut du beau et non » du magnifique. Ma botte d'asperges n'en partira pas moins, et voici » comment.

» Au moment où nous parlons, il y a dans cette ville au moins trois » cents richards, financiers, capitalistes, fournisseurs et autres, qui » sont retenus chez eux par la goutte, la peur des catarrhes, les or- » dres du médecin, et autres causes qui n'empêchent pas de manger ; » ils sont auprès de leur feu, à se creuser le cerveau pour savoir ce » qui pourrait les ragoûter ; et, quand ils se sont bien fatigués sans » réussir, ils envoient leur valet de chambre à la découverte ; celui-ci » viendra chez moi, remarquera ces asperges, fera son rapport, et » elles seront enlevées à tout prix. Ou bien ce sera une jolie petite » femme qui passera avec son amant, et qui lui dira : Ah ! mon ami, » les belles asperges ! *achetons-les ;* vous savez que ma bonne en fait » si bien la sauce ! Or, en pareil cas, un amant comme il faut ne refuse » ni ne marchande. Ou bien c'est une gageure, un baptême, une » hausse subite de la rente... Que sais-je, moi ?... En un mot, les ob- » jets très-chers s'écoulent plus vite que les autres, parce qu'à Paris le » cours de la vie amène tant de circonstances extraordinaires qu'il y » a toujours motifs suffisants pour les placer. »

Comme elle parlait ainsi, deux gros Anglais, qui passaient en se tenant sous le bras, s'arrêtèrent auprès de nous, et leur visage prit à l'instant une teinte admirative. L'un d'eux fit envelopper la botte miraculeuse, même sans en demander le prix, la paya, la mit sous son bras, et l'emporta en sifflant l'air : *God save the king.*

« Voilà, monsieur, me dit en riant madame Chevet, une chance » tout aussi commune que les autres, dont je ne vous avais pas encore » parlé. »

XI.

RECETTE DE LA FONDUE

Telle qu'elle a été extraite des papiers de M. TROLLET, bailli de Mondon, au canton de Berne.

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole ; après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et

mollet ; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique; servez sur un plat légèrement échauffé ; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement, et on verra merveilles.

XII.

EFFETS MERVEILLEUX D'UN DINER CLASSIQUE.

« Hélas ! que je suis à plaindre! disait d'une voix élégiaque un gas-
» tronome de la cour royale de la Seine. Espérant retourner bientôt
» à ma terre, j'y ai laissé mon cuisinier ; les affaires me retiennent à
» Paris, et je suis abandonné aux soins d'une bonne officieuse, dont
» les préparations m'affadissent le cœur. Ma femme se contente de tout,
» mes enfants n'y connaissent encore rien : bouilli peu cuit; rôti brûlé;
» je péris à la fois par la broche et par la marmite, hélas! »

Il parlait ainsi en traversant d'un pas douloureux la place Dauphine. Heureusement pour la chose publique, le professeur entendit de si justes plaintes, et dans le plaignant reconnut un ami. « Vous
» ne mourrez pas, mon cher, dit-il d'un ton affectueux au magis-
» trat martyr; non, vous ne mourrez pas d'un mal dont je puis vous
» offrir le remède. Veuillez accepter pour demain un dîner classique,
» en petit comité : après dîner une partie de piquet que nous arran-
» gerons de manière à ce que tout le monde s'amuse; et comme les
» autres, cette soirée se précipitera dans l'abîme du passé. »

L'invitation fut acceptée; le mystère s'accomplit suivant les coutumes, rites et cérémonies voulus; et depuis ce jour (23 juin 1825), le professeur se trouve heureux d'avoir conservé à la cour royale un de ses plus dignes soutiens.

XIII.

MISCELLANEA.

« Monsieur le conseiller, disait un jour, d'un bout d'une table à
» l'autre, une vieille marquise du faubourg Saint-Germain, lequel
» préférez-vous du bourgogne ou du bordeaux ? — Madame, répondit
» d'une voix druidique le magistrat ainsi interrogé, c'est un procès
» dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces que j'ajourne toujours à
» huitaine la prononciation de l'arrêt. »

Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à honneur : les autres ne sont pas capables d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciations et de jugements.

Madame la comtesse de Genlis se vante, dans ses mémoires, d'avoir appris à une Allemande qui l'avait bien reçue la manière d'apprêter jusqu'à sept plats délicieux.

C'est M. le comte de la Place qui a découvert une manière très-relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce (pomme des Hespérides).

« Je n'ai pas grande idée de cet homme, disait le comte de M....,
» en parlant d'un candidat qui venait d'attraper une place ; il n'a ja-
» mais mangé de boudin à la Richelieu, et ne connaît pas les côtelet-
» tes à la Soubise. »

Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. « Je
» vous remercie, dit-il en repoussant l'assiette; je n'ai pas coutume
» de prendre mon vin en pilules. »

On félicitait un amateur, qui venait d'être nommé directeur des contributions directes à Périgueux; on l'entretenait du plaisir qu'il aurait à vivre au centre de la bonne chère, dans le pays des truffes, des bartavelles, des dindes truffées, etc., etc. « Hélas! dit en soupi-
» rant le gastronome contristé, est-il bien sûr qu'on puisse vivre dans
» un pays où la marée n'arrive pas? »

XIV.

UNE JOURNÉE CHEZ LES BERNARDINS.

Il était près d'une heure du matin ; il faisait une belle nuit d'été, et nous étions formés en cavalcade, non sans avoir donné une vigoureuse sérénade aux belles qui avaient le bonheur de nous intéresser (c'est vers 1782).

Nous partions de Belley, et nous allions à Saint-Sulpice, abbaye de Bernardins située sur une des plus hautes montagnes de l'arrondissement, au moins cinq mille pieds au-dessus du niveau de la mer.

J'étais alors le chef d'une troupe de musiciens amateurs, tous amis de la joie et possédant à haute dose toutes les vertus qui accompagnent la jeunesse et la santé.

« Monsieur, m'avait dit un jour l'abbé de Saint-Sulpice, en me
» tirant, après dîner, dans l'embrasure d'une croisée, vous seriez

» bien aimable si vous veniez avec vos amis nous faire un peu de mu-
» sique le jour de Saint-Bernard ; le saint en serait plus complète-
» ment glorifié ; nos voisins en seraient réjouis, et vous auriez l'hon-
» neur d'être les premiers Orphées qui auraient pénétré dans ces ré-
» gions élevées. »

Je ne me fis pas répéter une demande qui promettait une partie agréable ; je promis d'un signe de tête, et le salon en fut ébranlé.

Annuit, et totum nutu tremefecit olympum.

Toutes précautions étaient prises d'avance ; et nous partions de bonne heure, parce que nous avions quatre lieues à faire par des chemins capables d'effrayer même les voyageurs audacieux qui ont bravé les hauteurs de la puissante butte Montmartre.

Le monastère était bâti dans une vallée fermée à l'ouest par le sommet de la montagne, et à l'est par un coteau moins élevé.

Le pic de l'ouest était couronné par une forêt de sapins où un seul coup de vent en renversa un jour trente-sept mille[1]. Le fond de la vallée était occupé par une vaste prairie où des buissons de hêtres formaient divers compartiments irréguliers, modèles immenses de ces petits jardins anglais que nous aimons tant.

Nous arrivâmes à la pointe du jour ; et nous fûmes reçus par le père cellerier, dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque.

« Messieurs, dit le bon père, soyez les bienvenus : notre révérend
» abbé sera bien content quand il saura que vous êtes arrivés ; il est
» encore dans son lit, car hier il était bien fatigué ; mais vous allez
» venir avec moi, et vous verrez si nous vous attendions. »

Il dit, se mit en marche, et nous le suivîmes, supposant avec raison qu'il nous conduisait vers le réfectoire.

Là tous nos sens furent envahis par l'apparition du déjeuner le plus séduisant, d'un déjeuner vraiment classique.

Au milieu d'une table spacieuse, s'élevait un pâté grand comme une église ; il était flanqué au nord par un quartier de veau froid, au sud par un jambon énorme, à l'est par une pelote de beurre monumentale, et à l'ouest par un boisseau d'artichauts à la poivrade.

On y voyait encore diverses espèces de fruits, des assiettes, des serviettes, des couteaux, et de l'argenterie dans des corbeilles ; et au bout de la table, des frères lais et des domestiques prêts à servir, quoique étonnés de se voir levés si matin.

En un coin du réfectoire, on voyait une pile de plus de cent bou-

[1] La maîtrise des eaux et forêts les compta, les vendit ; le commerce en profita, les moines en profitèrent, de grands capitaux furent mis en circulation ; et personne ne se plaignit de l'ouragan.

teilles, continuellement arrosée par une fontaine naturelle, qui s'échappait en murmurant *Evohe Bacche;* et si l'arome du moka ne chatouillait pas nos narines, c'est que dans ces temps héroïques on ne prenait pas encore de café si matin.

Le réverend cellerier jouit quelque temps de notre étonnement; après quoi il nous adressa l'allocution suivante, que, dans notre sagesse, nous jugeâmes avoir été préparée :

« Messieurs, dit-il, je voudrais pouvoir vous tenir compagnie; » mais je n'ai pas encore dit ma messe, et c'est aujourd'hui jour » de grand office. Je devrais vous inviter à manger; mais votre âge, » le voyage et l'air vif de nos montagnes doivent m'en dispenser. Ac- » ceptez avec plaisir ce que nous vous offrons de bon cœur; je vous » quitte et vais chanter matines. »

A ces mots, il disparut.

Ce fut alors le moment d'agir; et nous attaquâmes avec l'énergie que supposaient en effet les trois circonstances aggravantes si bien indiquées par le cellerier. Mais que pouvaient de faibles enfants d'Adam contre un repas qui paraissait préparé pour les habitants de Sirius! Nos efforts furent impuissants; quoique ultra-repus, nous n'avions laissé de notre passage que des traces imperceptibles.

Ainsi bien munis jusqu'au dîner, on se dispersa; et j'allai me tapir dans un bon lit, où je dormis en attendant la messe, semblable au héros de Rocroy et à d'autres encore, qui ont dormi jusqu'au moment de commencer la bataille.

Je fus réveillé par un robuste frère, qui faillit m'arracher le bras, et je courus à l'église, où je trouvai tout le monde à son poste.

Nous exécutâmes une symphonie à l'offertoire; on chanta un motet à l'élévation, et on finit par un quatuor d'instruments à vent. Et malgré les mauvaises plaisanteries contre la musique d'amateurs, le respect que je dois à la vérité m'oblige d'assurer que nous nous en tirâmes fort bien.

Je remarque à cette occasion que tous ceux qui ne sont jamais contents de rien sont presque toujours des ignorants qui ne tranchent hardiment que parce qu'ils espèrent que leur audace pourra leur faire supposer des connaissances qu'ils n'ont pas eu le courage d'acquérir.

Nous reçûmes avec bénignité les éloges qu'on ne manqua pas de nous prodiguer en cette occasion; et après avoir reçu les remercîments de l'abbé, nous allâmes nous mettre à table.

Le dîner fut servi dans le goût du quinzième siècle; peu d'entremets, peu de superfluités; mais un excellent choix de viandes, des ragoûts simples, substantiels, une bonne cuisine, une cuisson parfaite, et surtout des légumes d'une saveur inconnue dans les marais, empêchaient de désirer ce qu'on ne voyait pas.

On jugera, au surplus, de l'abondance qui régnait en ce bon lieu, quand on saura que le second service offrit jusqu'à quatorze plats de rôt.

Le dessert fut d'autant plus remarquable qu'il était composé en partie de fruits qui ne croissent point à cette hauteur, et qu'on avait apportés du pays bas ; car on avait mis à contribution les jardins de Machuraz, la Morflent, et autres endroits favorisés de l'astre père de la chaleur.

Les liqueurs ne manquèrent pas ; mais le café mérite une mention particulière.

Il était limpide, parfumé, chaud à merveille ; mais surtout il n'était pas servi dans ces vases dégénérés qu'on ose appeler *tasses* sur les rives de la Seine, mais dans de beaux et profonds bowls où se plongeaient à souhait les lèvres épaisses des révérends, qui en aspiraient le liquide vivifiant avec un bruit qui aurait fait honneur à des cachalots avant l'orage.

Après dîner, nous allâmes à vêpres, et nous y exécutâmes, entre les psaumes, des antiphones que j'avais composées exprès. C'était de la musique courante comme on en faisait alors ; et je n'en dis ni bien ni mal, de peur d'être arrêté par la modestie, ou influencé par la paternité.

La journée officielle étant ainsi terminée, les voisins commencèrent à défiler ; les autres s'arrangèrent pour faire quelques parties à des jeux de commerce.

Pour moi, je préférai la promenade ; et ayant réuni quelques amis, j'allai fouler ce gazon si doux et si serré qui vaut bien les tapis de la Savonnerie, et respirer cet air pur des hauts lieux, qui rafraîchit l'âme et dispose l'imagination à la méditation et au romantisme [1].

Il était tard quand nous rentrâmes. L'abbé vint à moi pour me souhaiter le bonsoir et une bonne nuit. « Je vais, me dit-il, rentrer » chez moi, et vous laisser finir la soirée. Ce n'est pas que je croie » que ma présence pût être importune à nos pères ; mais je veux qu'ils » sachent bien qu'ils ont liberté plénière. Ce n'est pas tous les jours » Saint-Bernard ; demain nous rentrerons dans l'ordre accoutumé : » *cras iterabimus æquor.* »

Effectivement, après le départ de l'abbé, il y eut plus de mouvement dans l'assemblée ; elle devint plus bruyante, et on fit plus de ces plaisanteries spéciales aux cloîtres, qui ne voulaient pas dire grand'-chose, et dont on riait sans savoir pourquoi.

[1] J'ai constamment éprouvé cet effet dans les mêmes circonstances, et je suis porté à croire que la légèreté de l'air, dans les montagnes, laisse agir certaines puissances cérébrales que sa pesanteur opprime dans la plaine.

Vers neuf heures, le souper fut servi : souper soigné, délicat, et éloigné du dîner de plusieurs siècles.

On mangea sur nouveaux frais, on causa, on rit, on chanta des chansons de table; et un des pères nous lut quelques vers de sa façon, qui vraiment n'étaient pas mauvais pour avoir été faits par un tondu.

Sur la fin de la soirée, une voix s'éleva et cria : « Père cellerier, » où est donc votre plat? — C'est trop juste, répondit le révérend, » je ne suis pas cellerier pour rien. »

Il sortit un moment, et revint bientôt après, accompagné de trois serviteurs, dont le premier apportait des rôties d'excellent beurre, et les deux autres étaient chargés d'une table sur laquelle se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et brûlante : ce qui équivalait presque au punch, qui n'était point encore connu.

Les nouveaux venus furent reçus avec acclamation; on mangea les rôties, on but l'eau-de-vie brûlée; et quand l'horloge de l'abbaye sonna minuit, chacun se retira dans son appartement pour y jouir des douceurs d'un sommeil auquel les travaux de la journée lui avaient donné des dispositions et des droits.

N. B. Le père cellerier dont il est fait mention dans cette narration véritablement historique étant devenu vieux, on parlait devant lui d'un abbé nouvellement nommé qui arrivait de Paris, et dont on redoutait la rigueur.

« Je suis tranquille à son égard, dit le révérend; qu'il soit méchant » tant qu'il voudra, il n'aura jamais le courage d'ôter à un vieillard ni » le coin du feu ni la clef de la cave. »

XV.

BONHEUR EN VOYAGE.

J'étais un jour monté sur mon bon cheval *la Joie*, et je parcourais les coteaux riants du Jura.

C'était dans les plus mauvais jours de la révolution; et j'allais à Dôle, auprès du représentant Prôt, pour en obtenir un sauf-conduit qui devait m'empêcher d'aller en prison, et probablement ensuite à l'échafaud.

En arrivant, vers onze heures du matin, à une auberge du petit bourg ou village de Mont-sous-Vaudrey, je fis d'abord bien soigner ma monture; et de là, passant à la cuisine, j'y fus frappé d'un spectacle qu'aucun voyageur n'eût pu voir sans plaisir.

Devant un feu vif et brillant tournait une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles, et de ces petits râles à pieds verts

qui sont toujours si gras. Ce gibier de choix rendait ses dernières gouttes sur une immense rôtie, dont la facture annonçait la main d'un chasseur; et tout auprès on voyait déjà cuit un de ces levrauts à côtes rondes, que les Parisiens ne connaissent pas, et dont le fumet embaumerait une église.

« Bon ! dis-je en moi-même, ranimé par cette vue; la Providence » ne m'abandonne pas tout à fait. Cueillons encore cette fleur en pas- » sant; il sera toujours temps de mourir. »

Alors, en m'adressant à l'hôte, qui, pendant cet examen, sifflait, les mains derrière le dos, en promenant dans la cuisine sa statue de géant, je lui dis : « Mon cher, qu'allez-vous me donner de bon pour » mon dîner ? — Rien que de bon, monsieur; bon bouilli, bonne » soupe aux pommes de terre, bonne épaule de mouton et bons ha- » ricots. »

A cette réponse inattendue, un frisson de désappointement parcourut tout mon corps; on sait que je ne mange point de bouilli, parce que c'est de la viande moins son jus; les pommes de terre et les haricots sont obésigènes; je ne me sentais pas des dents d'acier pour déchirer l'éclanche : ce menu était fait exprès pour me désoler, et tous mes maux retombèrent sur moi.

L'hôte me regardait d'un air sournois, et avait l'air de deviner la cause de mon désappointement..... « Et pour qui réservez-vous donc » tout ce joli gibier ? lui dis-je d'un air tout à fait contrarié. — Hélas! » monsieur, répondit-il d'un ton sympathique, je ne puis en disposer; » tout cela appartient à des messieurs de justice qui sont ici depuis » dix jours, pour une expertise qui intéresse une dame fort riche; ils » ont fini hier, et se régalent pour célébrer cet événement heureux; » c'est ce que nous appelons ici faire la révolte. — Monsieur, répli- » quai-je après avoir musé quelques instants, faites-moi le plaisir de » dire à ces messieurs qu'un homme de bonne compagnie demande, » comme une faveur, d'être admis à dîner avec eux, qu'il prendra sa » part de la dépense, et qu'il leur en aura surtout une extrême obliga- » tion. » Je dis : il partit, et ne revint plus.

Mais, peu après, je vis entrer un petit homme gras, frais, joufflu, trapu, guilleret, qui vint rôder dans la cuisine, déplaça quelques meubles, leva le couvercle d'une casserole, et disparut.

« Bon, dis-je en moi-même, voilà le frère tuileur qui vient me » reconnaître ! » Et je recommençai à espérer, car l'expérience m'avait déjà appris que mon extérieur n'est pas repoussant.

Le cœur ne m'en battit pas moins comme à un candidat sur la fin du dépouillement du scrutin, quand l'hôte reparut et vint m'annoncer que ces messieurs étaient très-flattés de ma proposition, et n'attendaient que moi pour se mettre à table..

Je partis en entrechats; je reçus l'accueil le plus flatteur, et au bout de quelques minutes j'avais pris racine.

Quel bon dîner !!! Je n'en ferai pas le détail; mais je dois une mention honorable à une fricassée de poulets de haute facture, telle qu'on n'en trouve qu'en province, et si richement dotée de truffes, qu'il y en avait assez pour retremper le vieux Tithon.

On connaît déjà le rôt; son goût répondait à son extérieur : il était cuit à point, et la difficulté que j'avais éprouvée à m'en approcher en rehaussait encore la saveur.

Le dessert était composé d'une crème à la vanille, de fromage de choix et de fruits excellents. Nous arrosions tous cela avec un vin léger et couleur de grenat; plus tard, avec du vin de l'Ermitage; plus tard encore, avec du vin de paille, également doux et généreux : le tout fut couronné par de très-bon café, confectionné par le tuileur guilleret, qui eut aussi l'attention de ne nous laisser pas manquer de certaines liqueurs de Verdun, qu'il sortit d'une espèce de tabernacle dont il avait la clef.

Non-seulement le dîner fut bon, mais il fut très-gai.

Après avoir parlé avec circonspection des affaires du temps, ces messieurs s'attaquèrent de plaisanteries qui me mirent au fait d'une partie de leur biographie; ils parlèrent peu de l'affaire qui les avait réunis; on dit quelques bons contes, on chanta; je m'y joignis par quelques couplets inédits; j'en fis même un en impromptu, et qui fut fort applaudi suivant l'usage; le voici :

AIR *du Maréchal ferrant.*

Qu'il est doux pour les voyageurs
De trouver d'aimables buveurs!
C'est une vraie[1] béatitude.
Entouré d'aussi bons enfants,
Ma foi, je passerais céans,
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année,
Et bénirais ma destinée.

Si je rapporte ce couplet, ce n'est pas que je le croie excellent; j'en ai fait, grâce au ciel, de meilleurs, et j'aurais refait celui-là si j'avais voulu; mais j'ai préféré de lui laisser sa tournure d'impromptu,

[1] Il y a ici une faute que nous conservons par respect pour le texte de l'auteur; le passage qui suit le couplet fait voir d'ailleurs que nous ne faisons en cela que suivre son intention.

afin que le lecteur convienne que celui qui, avec un comité révolutionnaire en croupe, pouvait se jouer ainsi; celui-là, dis-je, avait bien certainement la tête et le cœur d'un Français.

Il y avait bien quatre heures que nous étions à table, et on commençait à s'occuper de la manière de finir la soirée; on allait faire une longue promenade pour aider la digestion, et en rentrant on ferait une partie de bête hombrée pour attendre le repas du soir, qui se composerait d'un plat de truites en réserve, et des reliefs du dîner, encore très-désirables.

A toutes ces propositions je fus obligé de répondre par un refus: le soleil penchant vers l'horizon m'avertissait de partir. Ces messieurs insistèrent autant que la politesse le permet, et s'arrêtèrent quand je leur assurai que je ne voyageais pas tout à fait pour mon plaisir.

On a déjà deviné qu'ils ne voulurent pas entendre parler de mon écot: ainsi, sans me faire de questions importunes, ils voulurent me voir monter à cheval, et nous nous séparâmes après avoir fait et reçu les adieux les plus affectueux.

Si quelqu'un de ceux qui m'accueillirent si bien existe encore, et que ce livre tombe entre ses mains, je désire qu'il sache qu'après plus de trente ans ce chapitre a été écrit avec la plus vive gratitude.

Un bonheur ne vient jamais seul, et mon voyage eut un succès que je n'aurais presque pas espéré.

Je trouvai, à la vérité, le représentant Prôt fortement prévenu contre moi: il me regarda d'un air sinistre, et je crus qu'il allait me faire arrêter; mais j'en fus quitte pour la peur, et après quelques éclaircissements il me sembla que ses traits se détendaient un peu.

Je ne suis point de ceux que la peur rend cruels, et je crois que cet homme n'était pas méchant; mais il avait peu de capacité et ne savait que faire du pouvoir redoutable qui lui avait été confié: c'était un enfant armé de la massue d'Hercule.

M. Amondru, dont je retrace ici le nom avec bien du plaisir, eut véritablement quelque peine à lui faire accepter un souper où il était convenu que je me trouverais; cependant il y vint, et me reçut d'une manière qui était bien loin de me satisfaire.

Je fus un peu moins mal accueilli de madame Prôt, à qui j'allai présenter mon hommage. Les circonstances où je me présentais admettaient au moins un intérêt de curiosité.

Dès les premières phrases, elle me demanda si j'aimais la musique. O bonheur inespéré! elle paraissait en faire ses délices, et comme je suis moi-même très-bon musicien, dès ce moment nos cœurs vibrèrent à l'unisson.

Nous causâmes avant souper, et nous fîmes ce qu'on appelle une main à fond. Elle me parla des traités de composition, je les connais-

sais tous ; elle me parla des opéras les plus à la mode, je les savais par cœur ; elle me nomma les auteurs les plus connus, je les avais vus pour la plupart. Elle ne finissait pas, parce que depuis long-temps elle n'avait rencontré personne avec qui traiter ce chapitre, dont elle parlait en amateur, quoique j'aie su depuis qu'elle avait professé comme maîtresse de chant.

Après souper elle envoya chercher ses cahiers ; elle chanta, je chantai, nous chantâmes ; jamais je n'y mis plus de zèle, jamais je n'y eus plus de plaisir. M. Prôt avait déjà parlé plusieurs fois de se retirer, qu'elle n'en avait pas tenu compte, et nous sonnions comme deux trompettes le duo de *la Fausse Magie*,

Vous souvient-il de cette fête?

quand il fit entendre l'ordre du départ.

Il fallut bien finir ; mais au moment où nous nous quittâmes, madame Prôt me dit : « Citoyen, quand on cultive comme vous les beaux-» arts, on ne trahit pas son pays. Je sais que vous demandez quelque » chose à mon mari : vous l'aurez ; c'est moi qui vous le promets. »

A ce discours consolant, je lui baisai la main du plus chaud de mon cœur ; et effectivement, dès le lendemain matin, je reçus mon sauf-conduit bien signé et magnifiquement cacheté.

Ainsi fut rempli le but de mon voyage. Je revins chez moi la tête haute ; et grâce à l'harmonie, cette aimable fille du ciel, mon ascension fut retardée d'un bon nombre d'années.

FIN DE LA PHYSIOLOGIE DU GOUT.

QUELQUES OBSERVATIONS.

(M. BRILLAT-SAVARIN.)

Diverses erreurs, mais fort légères, pourraient être relevées dans les pages qui précèdent. Les unes ont échappé à tout le monde ; les autres ne sont que soupçonnées. Comme elles n'ont aucune importance, elles n'ont pas soulevé d'observation, et la finesse du trait a fait passer le fond tel quel. C'est un fond d'ailleurs qui ne se précise pas pour les personnes du monde. Ce qui est à changer, à rajeunir, sera vu facilement. Je n'insisterai pas. — Je préfère éclairer le texte, réunissant ici des conseils épars de pratique et d'hygiène.

— La cuisine pratique de M. Brillat-Savarin est bizarre, quelquefois même assez pauvre; dans le cas contraire, elle est bourgeoise. En somme, cette cuisine n'a ni finesse, ni originalité; le style seul qui l'a décrite est spirituel, bien coupé, gracieux. Le rapport physiologique est traité avec une rare sagacité, avec une grâce égale.

— *Page* 35. Cet épisode de chasse est rempli de charme; mais la profondeur qu'on y affecte n'est que du caprice. Nous doutons, bien que M. Brillat-Savarin eût habité pendant plusieurs années les États-Unis, que la chair de la dinde sauvage soit plus parfumée, plus colorée, plus exquise que celle de la nôtre.

— *Page* 38. M. Savarin fait erreur en disant qu'une bonne truite saumonnée n'est pas admise, comme valeur, qualité, à la place du turbot. Elle peut parfaitement le remplacer. La sole ne vient qu'après, le cabillaud ensuite.

— M. Savarin écrivait après les événements de 1815, puisqu'il appelle certaine façon de servir le faisan *une sainte-alliance.* Cette façon n'est pas bonne ; elle est même mauvaise, malgré la pompe des mots. Ce faisan, suivant l'écrivain, est flanqué de deux rôties de pain plus longues que lui et attachées par des ficelles. Si ce mets était possible, ne voit-on pas que les rôties de pain feraient bouillir la chair ? C'est là une recette fort douteuse ; mais par compensation le style est enchanteur.

— Le physiologiste du goût ne sépare pas assez le poisson d'eau

douce du poisson de mer dans la place qui est donnée à l'un et à l'autre sur nos tables. Cette observation peut être adressée aussi à M. de Cussy, qui n'est pas plus précis.

— La célèbre fondue de M. Savarin est une chose fort simple et bien vieille. Ce sont des œufs brouillés au fromage. La véritable fondue est le flan suisse que l'on trouve sur toutes les bonnes tables. Nous rappellerons ici une délicieuse façon d'arranger les œufs, la recette de M. Camérani. Sa base est le fromage : il est légèrement gratiné, un peu relevé. Cet entremets étant oublié, on peut le donner aujourd'hui comme neuf. (Voir le livre classique, l'élégant *Traité des entrées chaudes*, de M. Plumerey.)

— *Page* 104. M. Savarin a placé l'entremets au dessert. Cette faute s'excuserait à peine chez un amphitryon de province.

— Le spirituel maître parle encore de *cailles truffées à la moelle.* Cet assaisonnement est une erreur grossière, puisque le parfum des truffes serait dénaturé par la réunion de la moelle. Un peu plus loin, il fait entrer le basilic dans un assaisonnement. C'est encore une erreur assez grave : le basilic est un ingrédient barbare.

— Le faisan rôti à son point, piqué, truffé, est une détestable recette. Le faisan n'est jamais piqué; autrement il perdrait son jus, c'est-à-dire son essence directe; le lard gâterait sa saveur exquise. — Les palais fins ne pourraient plus reconnaître. —Ces opinions de M. Savarin sont presque romantiques. Elles heurtent toutes les méditations, toutes les traditions.

— M. Savarin parle souvent de l'ortolan; M. Elzéar Blaze aussi. Ils le recommandent vivement, et ils ont raison. C'est l'ortolan qu'il faut arroser pendant la cuisson avec un peu de lard fondu et quelques gouttes de jus d'orange. Les ortolans bien rôtis sont, comme les cailles rôties, d'une ravissante couleur d'or.

— M. Brillat-Savarin, qui pratiquait fort solidement, quoi qu'on ait dit depuis sa mort, avait une grande estime pour une terrine de foies d'oies de Strasbourg ou de Toulouse. C'était pour lui une des magnificences culinaires les plus sérieuses ; il recommandait surtout cette terrine comme mets principal des réunions d'amis, et il s'en préoccupait lorsqu'elle était posée devant ses yeux. Il avait la même estime pour la simple soupe du pot au feu; mais il était à ce sujet très-difficile, et disait n'en avoir mangé d'achevées que deux ou trois fois. Je parle ici de soupes, non de potages. — La terrine de foies

d'oies sera plus que remplacée si on y substitue une de ces exquises timbales cuites avec calcul, dont la croûte délicate se mange comme le petit four, et est aussi légère. Carême a porté ces timbales à leur plus haut point de perfection. Elles sont composées de faisans, de perdreaux rouges, le tout habilement assaisonné de truffes. Ces timbales somptueuses sont décrites de main de grand maître dans *le Pâtissier royal* de Carême. Leur croûte n'a que deux lignes d'épaisseur; la croûte du pâté ordinaire en a cinq. Cette différence et quelques autres, toutes d'assaisonnement et de manipulation, font de la timbale le meilleur, le plus délicat de tous les pâtés.

Parmi les pièces de bœuf qui avaient la sympathie solide et bourgeoise de M. Brillat-Savarin, se trouve la pièce de bœuf braisée et garnie de petites carottes et d'oignons glacés. A la bonne heure! C'est un mets succulent, une source de vie; mais dans un grand dîner, on ne peut réellement qu'y toucher. L'aloyau rôti avait ses préférences. — Ces mets, très-respectables, sont amis des philosophes et des vieillards; mais la table du monde jeune ne leur accorde ni la même attention, ni la même préférence. Toutefois on en tire pour elle d'excellents hors-d'œuvre; par exemple, le bœuf salé et fumé de Hambourg, coupé en tranches très-minces. — Elles flattent un palais bien disposé. — Ce bœuf fumé ou hors-d'œuvre est bien plus digestif que le jambon cru, le saucisson cru. A tout cela pourtant, l'amateur sage préfère la langue fumée de bœuf à l'écarlate. C'est une pièce exquise qui est emportée pour toutes les parties de campagne.

— M. Savarin cite souvent quelques traiteurs qui ont été justement célèbres. Méot demeurait rue Vivienne, dans les environs de la rue Colbert; Legacque et Véry, dans le jardin des Tuileries; Robert, — d'abord au Palais-Royal, plus tard — rue Grange-Batelière, hôtel d'Oigny; Naudet, au Palais-Royal, du côté de la rue de Valois; sa maison venait immédiatement comme rang après celle de Robert. C'était là que le prince Eugène Beauharnais donnait ses brillants déjeuners. Venua, glacier et traiteur, demeurait quai Voltaire, au coin de la rue de Beaune, dans les maisons où sont aujourd'hui les terrasses. — Les hommes du premier rang de la révolution se réunissaient là pour les dîners les plus fins, pour les causeries. Les préférences de M. Brillat-Savarin étaient pour ces maisons-là, et il avait raison. Il a cité plusieurs fois le café de Chartres : c'était encore justice. Ce café était la maison splendide des déjeuners, il y a trente et trente-

cinq ans. Tortoni lui faisait une digne rivalité. On ne dînait pas dans ces deux cafés. Les entrées du déjeuner étaient toutes fraîches et travaillées sur votre demande. Chez Tortoni, vous aviez pour ainsi dire à côté de vous, dans une des salles, un praticien de tact qui mettait au feu en votre présence les fines côtelettes de mouton à la minute. Elles sont aujourd'hui célèbres dans toute l'Europe; mais on n'en fait plus à Paris, du moins avec le même soin, le même amour. Maintenant d'ailleurs, un restaurant, café ou traiteur donne à manger à toute heure, jour et nuit. — Jadis la journée pouvait être charmante pour les personnes de l'intérieur ou des armées qui traversaient Paris : on déjeunait au café de Chartres ou au café de Paris, on dînait chez Robert, on courait ensuite à l'Opéra, et le soir très-tard on venait prendre des glaces chez Tortoni.

M. Savarin se trompe souvent en parlant de volaille et de gibier piqué. On ne doit pas les piquer, nous le répétons. Le gibier piqué est celui de venaison, comme le chevreuil. On le pique pour le faire mariner juste assez pour être mangé. Ce point juste dans la marinade est chose de tact, d'attention et d'expérience. Cette marinade est assez compliquée. —Tout y est calculé. —Lorsque les ingrédients répondent à ce qu'ils annoncent, l'effet prévu arrive et le gibier est délicieux. Cette marinade, sorte d'infini, comprend sel, poivre, racines, oignons, carottes, clous de girofle, vinaigre, eau.

Si l'on voulait relever ici un plus grand nombre de petites erreurs matérielles, le commentaire serait étendu et sans utilité. Ce qui est utile, c'est de laisser au livre de M. Savarin tout son charme. Ce charme vient de l'esprit de l'auteur, de l'art d'écrire, de l'élévation délicate de ses idées. Peu nous importent quelques inexactitudes, des méthodes surannées, puisque tout cela est couvert par la grâce et la verve élégante de l'illustre dîneur.

Nous ne nous arrêterons que sur un seul point, pour le combattre ou le rectifier; nous reproduirons après ses menus écourtés, vulgaires, quelquefois impraticables, un petit nombre d'autres menus, tirés du *Maître d'hôtel* de Carême, qui répondent sérieusement aux situations sociales dont M. Savarin avait entendu perfectionner le service de table par quelques conseils, c'est-à-dire à des situations allant, à Paris, de 5 et 10 à 15, 20, 25 et 30,000 livres de rente. Ces menus pour six personnes, pour neuf, pour douze, pour trente-deux personnes, permettront de recevoir ses amis assez savamment une fois

ou deux par an et dans la saison qui convient le mieux. La leçon est faite dans *le Maître-d'hôtel français* de Carême par ce qui a été servi de plus raisonné et de plus exquis sur la table du prince de Talleyrand, de l'empereur Alexandre, du roi Georges IV, du prince royal de Wurtemberg, de madame la princesse de Bagration, du marquis de Londonderry, de M. le prince Metternich, de madame la baronne de Rotschild.

— M. Brillat-Savarin demande dans un menu une botte d'asperges grosses comme des bougies. C'est bien commun. Cette désignation, en vérité, doit être récrite.

— Le chapitre du turbot, dans la *Physiologie du Goût*, étincelle de grâce et d'esprit. Les traits principaux se retiennent comme des vers charmants; mais comme article d'art, sa valeur est nulle : c'est une exagération extrême dont l'essai fait tout de suite justice. M. Savarin n'a pas pensé sérieusement à faire servir le turbot renversé sur le blanc, car personne ne fait cela; cela n'est pas faisable. — Ne lui donner ensuite qu'une demi-heure pour être cuit à la vapeur, tandis qu'il faut deux heures et demie dans une eau presque bouillante, c'est là une autre grave légèreté : elle saute aux yeux. — Monsieur Savarin, vous n'avez pas mangé de turbot cuit à la vapeur en une demi-heure, bien certainement.

QUELQUES MENUS EXQUIS ET SIMPLES.

JANVIER.

Menu de six à neuf couverts.

Une julienne au blond de veau.

Une grosse pièce.

Le turbot à l'eau, sauce au beurre d'anchois.

Deux entrées.

Les beefsteaks glacés, purée de pommes de terre;
La poularde au consommé.

Un plat de rôt.

Les cailles bardées.

Deux entremets.

Les champignons grillés, demi-glace;
La gelée de citrons.

Pour extra, les choux à la d'Artois.

FÉVRIER.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage au céleri.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf à la flamande.

Deux entrées.

Les papillotes de filets de carpes à la d'Uxelle;
Les perdreaux à la Périgord.

Un plat de rôt.

Le chapon au cresson.

Deux entremets.

Les œufs à la dauphine;
La gelée de fraises (conserve).

Pour extra, les darioles à l'orange.

FÉVRIER.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage de semoule au consommé.

Une grosse pièce.

Le turbotin grillé à la maître-d'hôtel.

Deux entrées.

Le filet de bœuf au vin de Madère;
Le fritot de poulets à la viennoise.

Un plat de rôt.

Les grives bardées.

Deux entremets.

Artichauts à la lyonnaise;
La crème plombière à l'abricot.

Pour extra, les soufflés au café.

JUIN.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage à la jardinière au consommé.

Une grosse pièce.

Le gigot de mouton de sept heures aux laitues braisées.

Deux entrées.

Le fritot de morue nouvelle;
Les quenelles de gibier au suprême.

Un plat de rôt.

Les vanneaux bardés.

Deux entremets.

Les artichauts à la lyonnaise;
La gelée de quatre fruits moulée.

Pour extra, les biscuits à la crème.

JUIN.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage aux laitues au consommé.

Une grosse pièce.

La noix de veau à la provençale.

Deux entrées.

Le paté chaud de godiveau à l'espagnole;
La poularde à la Chevry.

Un plat de rôt.

Les pigeons de volière.

Deux entremets.

Les champignons à l'italienne;
La charlotte à la parisienne.

Pour extra, les ramequins.

AOUT.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage à la Clermont.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf garnie à la russe.

Deux entrées.

La poitrine de veau à la lyonnaise;
La poularde à la crème.

Un plat de rôt.

Les canetons de ferme.

Deux entremets.

Les épinards à l'anglaise;
La gelée de pêche moulée.

Pour extra, les fondus en caisse ronde.

NOVEMBRE.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage d'orge perlé à la d'Orléans.

Une grosse pièce.

Le quartier de porc frais à l'anglaise.

Deux entrées.

La fricassée de poulets à la bonne femme;
Les pains de carpe à la royale.

Un plat de rôt.

Les canetons de Rouen.

Deux entremets.

Les navets à la Chartres;
La gelée de citrons moulée.

Pour extra, les biscuits à la crème.

NOVEMBRE.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage de semoule au consommé.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf à la maréchale.

Deux entrées.

Les perdreaux à la Périgueux;
Les poulets dépecés à l'italienne.

Un plat de rôt.

Les merlans frits parés à l'anglaise.

Deux entremets.

Les épinards au velouté;
La gelée au vin de Madère.

Pour extra, les manons d'abricots.

NOVEMBRE.

Menu de dix à douze couverts.

Deux potages.

Le potage aux choux de Bruxelles;
Le potage au riz à la d'Orléans.

Deux relevés de poisson.

La carpe de Seine à l'étuvé;
Les soles frites à l'anglaise.

Deux grosses pièces.

La poitrine de veau farcie et à la broche;
Le quartier de sanglier mariné, sauce poivrade.

Quatre entrées.

Les hatelets de palais de bœuf à la dauphine;
Les poulets à la reine au vin de Madère;
Les foies gras à la Saint-Cloud, sauce Périgueux;
Le sauté de canards sauvages à la bordelaise.

Deux plats de rôt.

Les lapereaux de garenne bardés;
Les chapons au cresson.

Deux relevés de plats de rôt.

Les meringues à la vanille;
Les truffes à la serviette.

Quatre entremets.

Les pommes de terre à la maître-d'hôtel;
La croûte aux champignons;
La gelée de vin d'Espagne;
Les pannequets à la marmelade d'abricots.

DÉCEMBRE.

Menu de dix à douze couverts.

Deux potages.

Le potage de sagou à la purée de lentilles;
Le potage aux laitues, consommé de volaille.

Deux relevés de poisson.

La matelote au vin de Bordeaux;
Le cabillaud à l'anglaise.

Deux grosses pièces.

Le filet de bœuf à l'italienne;
Les perdreaux aux choux et racines glacées.

Quatre entrées.

La timbale de noüilles à la reine, garnie de Conti.
Les filets de lapereaux glacés à la chicorée;
L'épigramme d'agneau aux concombres;
Le fritot de poulets à la Marengo.

Deux plats de rôt.

Le faisan et les ortolans;
Les poulets à la reine.

Deux relevés de plats de rôt.

Le flan de poires à la crème de riz;
Le gâteau à la royale.

Quatre entremets.

Les champignons à la provençale;
Les œufs pochés à la purée d'oseille;
La gelée de crème de menthe moulée;
Le blanc-manger à la crème.

FIN.

J. BERCHOUX.

LA GASTRONOMIE,

POÈME EN QUATRE CHANTS.

Il est bien difficile de ne pas faire de mécontents quand on entreprend de donner à dîner au public. Quelques personnes ont trouvé mon repas trop long, et quelques autres l'ont trouvé trop court. J'ai songé seulement à contenter ces dernières; car, les premières étant maîtresses de s'arrêter au premier service, et même de n'en pas tâter du tout, elles ne peuvent être incommodées que par leur faute. J'ai donc augmenté mon dîner de plusieurs plats nouveaux, que j'ai tâché d'accommoder de mon mieux. J'ai consulté les meilleurs cuisiniers, les artistes les plus distingués; j'ai dîné chez Véry, chez Rose, chez les Frères Provençaux et autres, avec des amateurs et des beaux-esprits qui m'ont aidé de leurs lumières, et avec qui je me suis enivré pour me perfectionner dans mon art. Du reste, j'ai lieu de me féliciter de ce qu'un assez grand nombre de personnes a bien voulu s'asseoir à ma table et y prendre quelque plaisir. Je vois avec satisfaction que, si on peut accuser la faiblesse de mon talent, on a du moins une très-grande estime pour la matière que j'ai traitée.



LA GASTRONOMIE.

CHANT PREMIER.

HISTOIRE DE LA CUISINE DES ANCIENS.

Je ne suis point jaloux du poète lyrique
Qui semble se nourrir de fleurs de rhétorique,
Qui, plein de son sujet, sans en être moins creux,
Parle souvent à jeun le langage des dieux.
Qu'un rival de Virgile, amoureux des campagnes,
Fasse à l'Homme des champs aplanir les montagnes,
Et l'instruise dans l'art de jouer aux échecs :
Pour moi de tels sujets sont arides et secs.
Je me suis emparé d'une heureuse matière :
Je chante l'Homme à table, et dirai la manière
D'embellir un repas; je dirai le secret
D'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet,
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse.....
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse.
Vous qui, jusqu'à ce jour, étrangers à mes lois,
Avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix;
Qui, dans votre appétit réglé par l'habitude,
Ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude,
Ma voix va vous dicter d'importantes leçons :
Venez à mon école, ô mes chers nourrissons!
Dois-je invoquer un dieu quand je puis me suffire,
Quand je sens mon sujet qui m'échauffe et m'inspire?
Mais la divinité qui préside aux festins
Ici ne s'attend pas à d'injustes dédains.
Approche, dieu joufflu de la mythologie;
Comus, viens me montrer ta mine réjouie,
Souris à mon projet, et protége mes vers;
Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers :
Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,
Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine,
Je ne parlerai point de ces malheureux temps
Où l'homme dédaignait la culture des champs,

Et, n'ayant d'autre abri que la voûte azurée,
Trouvait toujours partout sa table préparée.
On n'attend pas de moi d'inutiles propos
Sur ces siècles obscurs, trop voisins du chaos;
Je n'y remonte point, ce n'est pas ma méthode;
C'est assez d'en venir au siècle d'Hésiode,
Digne contemporain du poète fameux
Qui chanta les Troyens, les grenouilles, les dieux.
La cuisine, pour lors négligée, avilie,
De prestiges flatteurs n'était pas embellie;
L'homme se nourrissait sans art et sans apprêts,
Et le seul appétit assaisonnait les mets.
Homère nous transmet des détails domestiques,
Mêlés avec génie à des faits héroïques :
Ses robustes héros, ces guerriers valeureux
Dont nous savons par cœur les gestes merveilleux,
Qui gouvernaient la Grèce au gré de leurs caprices,
N'auraient point estimé nos coulis d'écrevisses.
Qui ne sait aujourd'hui qu'ils descendaient souvent
Au soin de préparer un grossier aliment?
La table de Patrocle et du fils de Pélée
De plats multipliés n'était pas accablée :
Dans un jour d'appareil une biche, un mouton,
Suffisaient au dîner des vainqueurs d'Ilion.
Ulysse fut, dit-on, régalé chez Eumée
De deux cochons rôtis qui sentaient la fumée.
Pour donner un repas plus honnête et plus beau,
Le fils de Télamon fit bouillir un taureau.....
Le laitage, le miel et les fruits de la terre
Furent long-temps des Grecs l'aliment ordinaire.
En Asie, on connut des repas moins grossiers;
Et les Orientaux, plus savants cuisiniers,
Mélangèrent leurs mets d'une façon nouvelle,
Des premiers fricandeaux donnèrent le modèle,
Employèrent le lard, exprimèrent des jus,
Inventèrent des mets jusqu'alors inconnus.
Les Perses cependant firent passer en Grèce
Leur luxe, leur cuisine et leur douce mollesse.
Mais à Lacédémone un homme vint à bout
D'arrêter les élans et les progrès du goût.
Un vieux législateur, du sang des Héraclides,
Osa donner un frein aux estomacs avides,
Régla les appétits, les soumit à la loi,

Et l'on ne put sans crime être à table chez soi.
Il fallut en public apporter son potage,
Sa farine, son vin, ses figues, son fromage,
Son brouet..... Ce brouet, alors très-renommé,
Des citoyens de Sparte était fort estimé;
Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange,
De vinaigre et de sel détestable mélange.
On dit, à ce sujet, qu'un monarque gourmand,
De ce breuvage noir, qu'on lui dit excellent,
Voulut goûter un jour. Il lui fut bien facile
D'obtenir en ce genre un cuisinier habile.
Sa table en fut servie. O surprise! ô regrets!
A peine le breuvage eut touché son palais,
Qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère.
« On m'a trahi! dit-il, transporté de colère.
» — Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant,
» Il manque à ce ragoût un assaisonnement.
» — Eh! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre?
» — Il y manque, seigneur, si vous voulez permettre,
» Les préparations que vous n'emploîrez pas,
» L'exercice, et surtout les bains de l'Eurotas. »
Athènes, si long-temps de la gloire amoureuse,
Fit fleurir tous les arts dans son enceinte heureuse.
On n'y négligea point le talent séducteur
De compliquer un mets pour le rendre meilleur.
Des hommes précieux, doués d'un vrai génie,
Surent à la cuisine appliquer la chimie;
Et, hardis novateurs, trouvèrent les moyens
D'aiguiser l'appétit de leurs concitoyens.
Sur les productions de la terre et de l'onde
On les vit exercer leur science profonde,
Offrir dans un ragoût mille objets peu connus,
Étonnés de se voir mêlés et confondus.
Plusieurs, à ce sujet, ont écrit des volumes :
L'un y traite des chairs, un autre des légumes;
L'autre des farineux, des herbes et des fruits.
Dirai-je les auteurs de ces rares écrits?
Dirai-je Mitœcus, Actidès, Philoxène,
Hégémon de Thasos, et Timbron de Mycène?
Archestrate surtout, poète et cuisinier,
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier?.....
Je chante, comme lui, la cuisine, la table,
Hélas! il s'est acquis une gloire durable.....

Et moi, puis-je compter sur nos derniers neveux,
Refuge accoutumé des auteurs malheureux?
 De maints objets divers on connut l'amalgame;
On unit le cumin, l'origan, le césame,
Le thym, le serpolet, mille autres végétaux;
On farcit les poulets, les dindes, les agneaux;
Léon accommoda de diverses manières
Et le poisson des mers et celui des rivières;
Le congre, le glaucus, le pagre, les harengs,
Farcis, dénaturés, devinrent succulents.....
 Je ne m'étendrai pas sur les sauces nombreuses,
Les coulis variés et les farces heureuses
Qu'inventa le génie éclairé par le goût.
Théarion brilla dans les pâtes surtout;
Sous ses doigts délicats les farines pétries
Sortirent en beignets, en gaufres, en oublies.
Des Cappadociens il apprit le secret
De faire des gâteaux aussi blancs que le lait,
D'y mêler avec art le miel du mont Hymète,
Ce miel chéri des Grecs, que la terre regrette,
Que l'abeille aujourd'hui cherche en vain dans ces lieux
Abandonnés de Flore et méprisés des dieux.
 La grâce, l'industrie et la délicatesse
Présidèrent alors aux festins de la Grèce.
On y nommait un roi : ses fortunés sujets
Osaient bien rarement enfreindre ses décrets.
Son règne était fort doux; il réglait le service,
Gourmandait quelquefois la licence et le vice,
Faisait boire : il était sévère sur ce point.
Celui qui buvait mal, ou qui ne buvait point,
Renvoyé par son chef, allait loin de la table
Expier les refus d'un estomac coupable.....
 Qui peut parler des Grecs sans parler des Romains,
Peuple-roi qui long-temps a réglé les destins
De cent peuples divers qu'il rendit tributaires?
Il abjura bientôt ses coutumes grossières,
Ne choisit plus ses chefs parmi les laboureurs;
Sur les lois de Numa ne régla plus ses mœurs.
Des hommes enrichis de dépouilles immenses
Durent à leur fortune égaler leurs dépenses.
Le règne des Tarquins, agité, malheureux,
N'en vit pas moins fleurir un art ingénieux.
 Entre tous les consuls et les héros de Rome,

J'aperçois Lucullus... Au nom de ce grand homme,
Saisi d'un saint respect, je fléchis les genoux,
J'admire sa fortune et j'honore ses goûts.
Je ne vois point en lui le vainqueur de Tigrane,
Mais l'illustre gourmand du salon de Diane.
En vain il a vaincu Mithridate, Amilcar,
Vu les rois de l'Asie enchaînés à son char;
Qu'importe en Lucullus le général d'armée?
Il doit à ses soupers toute sa renommée.
Cicéron et Pompée, admis à sa faveur,
Ont pu de ses repas attester la splendeur.
  Il était seul un jour : un cuisinier propose,
Au moment du souper, d'en ôter quelque chose;
« Tant de mets, répond-il, ne sont pas superflus :
» *Lucullus, aujourd'hui, soupe chez Lucullus.* »
Rassasié d'honneurs, usé par la victoire,
Il mit à ses festins son étude et sa gloire.
La terre lui fournit, de l'aurore au couchant,
De ses productions le tribut succulent.
A l'art de sa cuisine elles furent soumises...
Et l'Europe lui doit les premières cerises.
  C'est alors que l'on vit des écuyers tranchants
Et des maîtres-d'hôtel au service des grands.
Alors les cuisiniers, riches par leurs salaires,
Ne furent point comptés au rang des mercenaires;
Considérés, chéris dans leur utile état,
Ils marchèrent de pair avec le magistrat.
Des ragoûts les plus fins Marc-Antoine idolâtre,
Au sortir d'un dîner donné pour Cléopâtre,
Ivre de bonne chère et grand dans ses amours,
Fit présent d'une ville avec ses alentours
A l'artiste fameux qui traita cette reine;
Présent digne en effet de la grandeur romaine.
  A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut long-temps attaché;
Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les *apiciens* et leurs sauces nouvelles.
  On connaît l'appétit des empereurs romains,
Leur luxe singulier, leurs énormes festins.
Dans un repas célèbre, on dit qu'un de ces princes
Mangea le revenu de deux grandes provinces.
Vitellius, malgré son pouvoir chancelant,
De son règne bien court profita dignement.

Rien ne peut égaler la merveilleuse chère
Qu'en un jour d'appareil il offrit à son frère :
On y vit, s'il faut croire à ses profusions,
Plus de sept mille oiseaux et deux mille poissons :
Tout y fut prodigué. L'excessive dépense
Du fils d'Œnobarbus passe toute croyance.
Je sais qu'il fut cruel, assassin, suborneur ;
Mais de son estomac je distingue son cœur.
Il se mettait à table au lever de l'aurore ;
L'aurore, en revenant, l'y retrouvait encore.
Claude, faible héritier du pouvoir des Nérons,
Préférait à la gloire un plat de champignons.
Tibère, retiré dans les îles Caprées,
N'y changea pas ses mœurs, des Romains abhorrées.
Caligula fit faire un repas sans égal
Pour son Incitatus, très-illustre cheval.
Je ne puis oublier l'appétit méthodique
De Géta, qui mangeait par ordre alphabétique.
Domitien un jour se présente au sénat :
« Pères conscrits, dit-il, une affaire d'état
» M'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire
» Qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire ;
» Exciter votre zèle, et prendre vos avis
» Sur les destins de Rome, et des peuples conquis ;
» Agiter avec vous ou la paix ou la guerre,
» Vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire ;
» Il s'agit d'un turbot : daignez délibérer
» Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer... »
Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.
Je pourrais m'emparer, pour enrichir mes chants,
De mille traits connus non moins intéressants ;
Je pourrais compulser d'innombrables chroniques ;
Laissons, pour aujourd'hui, les cuisines antiques...
J'ai dû parler des Grecs, et citer les Romains ;
Mais ce n'est point assez pour mes contemporains.
Il faut, il en est temps, que notre siècle dîne ;
Les poètes ont trop dédaigné la cuisine.
Sans doute ils auraient cru, jusque-là s'abaissant,
Déshonorer leur muse, avilir leur talent ;
Les routes d'ici-bas sont à peine connues
A leur noble Apollon qui se perd dans les nues :
Orgueilleux écuyers, sur Pégase montés,

Ils habitent l'Olympe et les grandes cités.
Pour moi, paisible ami des demeures agrestes,
Je dois borner ma muse à des sujets modestes.
  Delille, dans ses vers nobles, harmonieux,
A fait de la campagne un tableau précieux;
Il peint l'homme entouré de ruisseaux, de prairies,
Promenant dans les bois ses douces rêveries;
Le loto, le trictrac l'attendent au retour.
J'admire ces plaisirs d'un champêtre séjour;
Mais je ne vois jamais l'homme des champs à table.
Réparons, s'il se peut, cet oubli condamnable [1].
Puissent tous mes lecteurs, approuvant mon projet,
Pardonner à mes vers en faveur du sujet.

CHANT DEUXIÈME.

LE PREMIER SERVICE.

  Vous qui vous nourrissez, au printemps de vos jours,
De tendres sentiments, de folâtres amours,
Vous n'éviterez pas, aux pieds de vos maîtresses,
Les noires trahisons de ces enchanteresses
Qui, sur le chevet même où dort la volupté,
Rêvent la perfidie et l'infidélité.
Vous vous consumerez en vaine jalousie;
Vous prendrez à témoins, dans votre frénésie,
Ces arbres confidents des serments les plus doux :
Ces arbres sur leurs pieds sècheront moins que vous.
Venez vous confier au plaisir que je chante;
Il ne trompera point vos désirs, votre attente :
Doux plaisir qu'un besoin sans cesse renaissant
Rend toujours plus aimable et toujours plus piquant.
Celui dont la vieillesse a ridé le visage,
Revenu des erreurs qui charmaient son jeune âge,
Au spectacle des mets préparés sous ses yeux,
Donne avec complaisance un sourire amoureux;
Il s'anime; à sa table abondamment servie

[1] La première édition de ce poème a paru quelque temps après l'HOMME DES CHAMPS de Delille.

Il semble retrouver sa jeunesse, sa vie.
Ce coupable assassin que le supplice attend,
Demande encore une heure, et va mourir content,
Si ses gardes, touchés de son humble prière,
Ajoutent quelque chose au pain de sa misère.
L'infortuné savoure, aux portes du trépas,
Les dernières douceurs de son dernier repas;
Inutile aliment, stérile nourriture,
Qui ne remplira pas le vœu de la nature !

Je ne conseille point à mes contemporains
Les repas monstrueux des Grecs et des Romains,
Et suis loin de leur faire aujourd'hui le reproche
De ne pas mettre encor des taureaux à la broche :
Morceau digne en effet d'un siècle trop glouton,
Ou digne des héros du curé de Meudon.
A quoi nous servirait l'appareil formidable
De ces plats sous lesquels succombait une table ?

Je le sais, d'autres temps amènent d'autres mets;
Ce sujet me conduit à de justes regrets.
Hélas! nous n'avons plus l'estomac de nos pères.
Que nous sommes loin d'eux ! les progrès des lumières
Et de la variété, la hauteur des esprits,
Semblent avoir changé nos premiers appétits...
Bons humains du vieux temps, race d'hommes robustes,
Notre siècle vous fait des reproches injustes;
Il censure vos mœurs : notre siècle a grand tort.
Je dois en convenir, vous n'aviez pas encor
Atteint l'âge avancé de la mélancolie,
Mais vous digériez bien, et je vous porte envie...
Peut-être m'égaré-je en de vagues récits;
J'aborde les conseils que ma Muse a promis.

Voulez-vous réussir dans l'art que je professe ?
Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
Ou près des lieux charmants d'où Lyon voit passer
Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser.
Vous vous procurerez, sous ce ciel favorable,
Tout ce qui peut servir aux douceurs de la table.

En formant la maison dont vous avez besoin,
Au choix d'un cuisinier mettez tout votre soin.
Voilà l'homme important, le serviteur utile,
Qui fera fréquenter et chérir votre asile,
Et par qui vous verrez votre nom respecté,
Voler de bouche en bouche, à l'envi répété!

Avant qu'il soit à vous, sachez ce qu'il sait faire ;
Étudiez ses mœurs, ses goûts, son caractère;
Faites cas de celui qui, fier de son talent,
S'estime votre égal, et d'un air important,
Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine;
Qui dispose du sort d'un coq ou d'un dindon
Avec l'air d'un sultan qui condamne au cordon.
Sa contenance est grave, et sa mine farouche;
Mais il aime la gloire, et l'éloge le touche.
De son art, qu'il estime, implorez le secours,
Et pour vous l'attacher tenez-lui ce discours :
« Écoute, mon ami; déjà la renommée,
» Que je n'appelle point une vaine fumée,
» M'a vanté ton mérite et conté tes exploits :
» Sois chef de ma cuisine, et donnes-y des lois.
» Deviens, dès aujourd'hui, mon arbitre, mon guide;
» A mon plus doux besoin que ton savoir préside;
» Ordonne en souverain, taille et tranche à ton gré;
» Que par toi mon dîner tous les jours préparé
» Enchaîne à mon couvert, par d'aimables prestiges,
» Mes volages amis charmés de tes prodiges.
» En savourant les mets qui leur seront offerts,
» Qu'ils vantent mon esprit et mes talents divers;
» Que j'entende admirer mes moindres reparties,
» A peine de ma bouche à la hâte sorties...
» Que je puisse toujours, après avoir dîné,
» Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné... »
  C'est ainsi qu'excitant sa ferveur et son zèle,
Vous vous concilîrez un artiste fidèle,
Qui, plein d'un noble orgueil, fera de plus en plus
Triompher dans ses mains le sceptre de Comus.
Vous allez l'éprouver. Déjà dans votre asile
Je vois les conviés arriver à la file;
Je lis dans leurs regards le désir prononcé
De jouir du festin qui leur est annoncé.
Ils pressent par leurs yeux la cuisine tardive :
On s'y hâte pourtant; la flamme la plus vive
Brille au sein du foyer et des fourneaux brûlants,
Où cuisent à la fois trente mets différents.
Une épaisse fumée y noircit l'atmosphère :
On respire à la ronde une odeur salutaire.
Autour du cuisinier on redouble d'ardeur;

Des marmitons craintifs, haletant de chaleur,
S'embarrassent l'un l'autre, et suffisent à peine
Aux soins multipliés que le service entraîne :
Mais leur chef, toujours calme, et fier d'être attendu,
Ne s'inquiète point, car il a tout prévu.
Tel on voit, au moment d'une sanglante affaire,
Un prudent général mesurer la carrière.
Son courage tranquille et sa noble fierté
Commandent l'espérance et la sécurité.
La foule l'environne et presse son armure :
D'un trouble involontaire il entend le murmure :
Peut-être un peu d'effroi s'est glissé dans son sein ;
Mais son visage est calme, et son front est serein.
Partout on l'interroge ; et pour toute réponse
Il renvoie au succès que d'avance il annonce,
Il montre l'ennemi tout prêt à reculer ;
Il indique la place où le sang doit couler.
Menacé par la foudre, il roule dans sa tête
Un plan vaste et profond, garant de sa conquête ;
Mille ordres sont donnés et reçus à l'instant ;
Chacun les exécute en aveugle instrument :
Il range autour de lui ses colonnes pressées,
Qui n'ont pas le secret de ses grandes pensées ;
Il se porte à la hâte aux postes menacés ;
Les uns sont dégarnis, les autres renforcés,
L'airain gronde, le bronze a fait trembler la terre :
Tout est couvert de feu, de sang et de poussière ;
Tout s'apaise, et bientôt du plus affreux combat,
La plus belle victoire est l'heureux résultat.
Mille instruments divers, dont s'entoure l'artiste,
Lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste.
L'airain étale aux yeux des vases étamés
Qui brillent suspendus à des murs enfumés.
Ce n'est plus ce métal que le dieu des armées
Emploie à bombarder nos villes alarmées,
Qui vomit le trépas sur nos fiers bataillons,
Qui désole Cérès et souille ses moissons ;
Qui jusqu'au sein de l'onde épouvante Neptune,
Et fonde des héros la sanglante fortune.....
Ici l'airain n'a pas des effets si cruels :
Il s'unit aux moyens de nourrir les mortels.
Pour réchauffer les mets que Comus organise,
Il brave tous les feux que le soufflet attise ;

D'heureuses mixtions sortent de ses creusets,
Et tout dans cette forme atteste ses bienfaits.
Je vois près du foyer la prison rembrunie
D'un utile instrument né de l'horlogerie.....
Des rouages nombreux, d'ingénieux ressorts,
Murmurent sourdement de pénibles accords :
Mais je n'aime pas moins leur baroque harmonie
Que tout l'art de Philis à Martin réunie.
Sur un axe allongé, le poulet, le canard,
Tournent emmaillottés d'un vêtement de lard;
Ils semblent s'animer et respirer encore,
En cherchant et fuyant le feu qui les colore.....
Le gibier embroché grille et fume pour vous,
Au bruit d'un doux concert dont Orphée est jaloux.
Décorez cependant, dans un goût convenable,
L'asile où vous goûtez les plaisirs de la table.
Que des groupes saillants de fruits et d'animaux
Offrent à vos regards d'intéressants tableaux.
Je préfère Snyders, grand peintre de cuisine,
A tous ceux qu'a formés l'école florentine.
C'est ainsi que Mercier, par un goût raffiné,
Contre l'art des Rubens naguère déchaîné,
Aimait mieux d'un gigot la fidèle peinture
Que l'imitation de la belle nature.
Ne vous permettez pas de dîner tous les jours
A l'heure où le soleil a terminé son cours :
L'estomac en gémit. Par un abus coupable,
Les soupers sont proscrits; on déserte la table,
On ne vit qu'à demi. Laissez ce procédé
A celui qui, réduit au tiers consolidé,
Couché sur le grand livre en tristes caractères,
Se soumet par prudence à des jeûnes austères.
Pour vous que rien ne force à des privations,
Que le fils de Cérès a comblé de ses dons,
Qu'à midi tous les jours une cloche argentine
Vous appelle au banquet que Comus vous destine.....
Qu'entends-je ? Tout Paris, contre moi révolté,
Me renvoie au village où je fus allaité.....
Ah ! j'y saurai braver un dédain qui m'honore;
J'y vole, et j'ai dîné quand Paris dort encore.
Qu'après le crépuscule un souper copieux
Vous prépare au sommeil et vous ferme les yeux.
D'un utile appétit munissez-vous d'avance;

Sans lui vous gémirez au sein de l'abondance.
Il est un moyen sûr d'acquérir ce trésor.....
L'exercice, messieurs, et l'exercice encor.
Allez tous les matins sur les pas de Diane,
Armés d'un long fusil ou d'une sarbacane,
Épier le canard au bord de vos marais;
Allez lancer la biche au milieu des forêts;
Poursuivez le chevreuil s'élançant dans la plaine;
Suivez vos chiens ardents que leur courage entraîne.
Que si vous n'avez pas les talents du chasseur,
Allez faire visite à l'humble laboureur;
Voyez sur son palier la famille agricole,
Que votre abord enchante et votre voix console;
Ensuite, parcourant vos terres, vos guérets,
Du froment qui végète admirez les progrès;
Maniez la charrue et dirigez ses ailes;
Essayez de tracer des sillons parallèles;
Partagez sans rougir de champêtres travaux,
Et ne dédaignez pas ou la bêche ou la faux;
Facilitez le cours d'une onde bienfaitrice
Dans vos prés desséchés par les feux du solstice;
Montez sur le coursier, impétueux, ardent,
Qu'a respecté le fer d'un scalpel flétrissant:
Dans les champs que le soc a marqués de sa trace,
Domptez ses mouvements, réprimez son audace.....
Vous obtiendrez alors cet heureux appétit,
Et reviendrez à table en recueillir le fruit.
Je n'entreprendrai point de faire l'étalage
Des innombrables mets dont on peut faire usage.
Ma muse réservée, et sage en son projet,
Ne traitera qu'en grand un fertile sujet.
Aux esprits relevés trop jalouse de plaire,
Elle dédaigne ici de parler au vulgaire.
O vous que mes leçons n'auront point satisfaits,
J'ose vous renvoyer au CUISINIER FRANÇAIS,
Au TRÉSOR DE COMUS, catéchisme ordinaire
De l'artiste grossier, du valet mercenaire,
Qui pense avoir atteint le secret de son art
Quand il sait apprêter une omelette au lard!
Je vois sur votre table arriver le potage;
D'une chère excellente il est l'heureux présage.
Qu'il soit gras, onctueux, et sente le jambon;
Que des sucs végétaux colorent son bouillon;

Qu'il soit environné d'une escorte légère
De hors-d'œuvre brillants, dont l'effet nécessaire
Est d'ouvrir l'appétit et d'exciter les sens.
Gardez-vous d'abuser de ces premiers moments,
Et ne vous livrez pas aux trompeuses amorces
D'un avide besoin qui trahirait vos forces;
Préludez doucement aux plaisirs du repas :
Tel qu'un sylphe léger, voltigez sur les plats;
Imitez du frelon le volage caprice :
Il va de chaque fleur caresser le calice.
Discret et réservé, s'il dépouille leur sein,
A peine laisse-t-il la trace du larcin.
Il ne s'arrête point sur la rose nouvelle :
Hélas ! avec douleur il se sépare d'elle;
Mais il sait à propos modérer ses désirs,
Et garde un sentiment pour de nouveaux plaisirs.
Avec pompe déjà paraissent les entrées :
Qu'elles soient proprement, largement préparées;
Qu'un suave parfum, sortant de leurs coulis,
Laisse entre elles long-temps le convive indécis.
J'aime à voir, au milieu de ce friand cortége,
Un énorme aloyau que d'abord on assiége;
La poularde au gros sel, la tourte au godiveau,
Une tête farcie, un gigot cuit à l'eau.....
Je sais que Pythagore, et Plutarque, et mille autres,
De mes goûts sur ce point ne sont pas les apôtres,
Et que, s'intéressant au sort des animaux,
Ils voudraient nous réduire aux simples végétaux.
Laissons-les s'attendrir sur la brebis bêlante
Qui livre au coutelas sa tête caressante;
Laissons-les d'un agneau déplorer le trépas;
Leur fausse humanité ne m'en impose pas.
Certes, à ce sujet, leur morale est fort douce;
Un sang vil répandu les émeut, les courrouce;
Mais je les vois partout encenser les guerriers
Qui du sang des humains composent leurs lauriers.
Que j'aime cependant l'admirable silence
Que je vois observer quand le repas commence !
Abstenez-vous surtout de ces discours bourgeois,
Lieux communs ennuyeux, répétés tant de fois :
« Monsieur ne mange point; monsieur est-il malade ?
» Peut-être trouvez-vous ce ragoût un peu fade;
» J'avais recommandé de le bien apprêter :

» Celui-ci vaudra mieux ; ah ! daignez en goûter,
» Ou vous m'offenserez. La saison est ingrate :
» On ne sait que donner, messieurs ; mais je me flatte
» Que si j'ai quelque jour l'honneur de vous revoir,
» J'aurai tous les moyens de vous mieux recevoir. »
Faites preuve d'usage et de délicatesse.
Jouissez lentement, et que rien ne vous presse ;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.
Vous devez accueillir cet adroit parasite
Qui chez vous quelquefois s'introduit et s'invite.
A peine savez-vous sa patrie et son nom :
Au rang de vos amis il se met sans façon.
Il vous aime en effet, vous chérit, vous honore,
Et paye en compliments les morceaux qu'il dévore :
Son heureux appétit vous amuse et vous plaît.
N'associez jamais aux plaisirs d'un banquet
Ces êtres délicats et valétudinaires
Qui, du dieu d'Épidaure esclaves volontaires,
Sont toujours à la diète, et, toujours trop prudents,
N'osent livrer leur vie à des goûts innocents.
Le bien de leur santé les occupe sans cesse :
Ils calculent l'effet des mets qu'on leur adresse.
Ce gibier est trop lourd, et cet autre est malsain ;
Telle chose convient ou nuit au corps humain.
Ils savent, sur ce point, s'appuyer de sophismes,
Et du docteur de Cos citer les aphorismes.
En se privant de tout, ils pensent se guérir,
Et se donnent la mort par la peur de mourir.
Mortels infortunés que Comus mésestime,
Allez bien loin de nous suivre votre régime,
Et ne revenez plus, convives impuissants,
Jeûner près de l'autel où brûle notre encens !
O vous dont la santé robuste, florissante,
Des plus riches festins peut sortir triomphante !
Approchez ; c'est à vous d'embellir nos banquets :
De mon art bienfaisant sachez tous les secrets.
Je ne vous tairai rien : si parfois on vous prie
A dîner sans façon et sans cérémonie,
Refusez promptement ce dangereux honneur :
Cette invitation cache un piége trompeur.
Souvenez-vous toujours, dans le cours de la vie,
Qu'un dîner sans façon est une perfidie.

CHANT TROISIÈME.

LE SECOND SERVICE.

J'ai souvent regretté les asiles pieux
Où vivaient noblement ces bons religieux,
Qui depuis, affranchis de leurs règles austères,
Se sont vus dépouillés par des lois trop sévères :
Il faut bien convenir qu'elles avaient ce droit.
Je vous aimais surtout, enfants de saint Benoît,
De Cluny, de Saint-Maur, heureux propriétaires;
J'admirais vos palais, vos temples et vos terres;
Vos superbes moissons, vos immenses forêts,
Que ne dévastaient point des travaux indiscrets ;
Vos soins réparateurs, la sagesse, le zèle,
Qui rendaient à vos vœux la fortune fidèle.
Je sais qu'on a prouvé que vous aviez grand tort.
Que ne prouve-t-on point quand on est le plus fort !
N'importe, recevez l'hommage de ma Muse.
Un intérêt bien cher doit être mon excuse.
J'avais un bon parent dans votre ordre élevé,
Un oncle que le ciel m'a trop vite enlevé.
Respectable prieur, commandant à ses frères,
Il n'abusa jamais de ses droits temporaires ;
Il aimait les mondains, se plaisait avec eux :
Le monde n'était point un enfer à ses yeux.
J'ai souvent visité son brillant réfectoire.
Là, Comus triomphant présidait avec gloire ;
Là, tous les biens exquis qu'enfante l'univers,
Les hôtes des forêts, des fleuves et des mers,
Recueillis par des mains généreuses, actives,
S'unissaient à l'envi pour charmer les convives.
Là, j'ai pu, jeune encore, et brillant de santé,
Jouir avec délice et sensualité.....
Retraite du repos, des vertus solitaires,
Cloîtres majestueux, fortunés monastères,
Je vous ai vus tomber, le cœur gros de soupirs,
Mais je vous ai gardé d'éternels souvenirs !
S'il est un rôle noble et bien digne d'envie,
Un agréable emploi dans le cours de la vie,

C'est celui d'un mortel qui fait en sa maison
Les honneurs de sa table en digne amphitryon :
On dévore les mets que sa grâce assaisonne;
Des regards caressants fixés sur sa personne
Semblent lui demander de nouvelles faveurs;
Sa généreuse main captive tous les cœurs.
Mes amis, si jamais Plutus, que j'importune,
M'accorde le bienfait d'une grande fortune,
Je la veux consacrer à nourrir l'amitié.
Je prétends qu'avec moi, tous les jours de moitié,
Vous ne me quittiez point; que ma table chérie
Devienne l'heureux gage et le nœud qui nous lie.
Du nectar de Vougeot vous serez abreuvés,
Et des vins de mon cru constamment préservés.
Tous les jours mes valets et mes coursiers agiles
Feront contribuer les campagnes, les villes;
Visiteront Genève et le lac du Bourget,
Iront jusqu'aux deux mers rechercher le rouget.
Les primeurs du printemps, avec art rassemblées,
Dans ma serre à grands frais braveront les gelées;
Je pourrai, tous les ans, dans le sein des hivers,
En dépit des frimas, vous offrir des pois verts.
Le Cuisinier français, qui n'est pas un bon livre,
Nous offre quelques fois des maximes à suivre.
J'emprunterai de lui ce refrain bien connu :
Servez chaud. Sur ce point, l'auteur m'a prévenu :
Le ragoût le plus fin que l'art puisse produire,
S'il est froid et glacé, ne saurait me séduire...
Faites que vos amis, pleinement satisfaits,
En sortant de chez vous ne se plaignent jamais.
De leurs goûts différents apercevez la trace :
L'un préfère la cuisse, un autre la carcasse.
Offrez en général les ailes du poulet,
Le ventre de la carpe et le dos du brochet.
Observez dans vos dons une exacte justice.
Ne favorisez point, par orgueil ou caprice,
Tel homme plus puissant ou plus considéré,
Qui voudrait jouir seul d'un morceau préféré.
Ah! si l'égalité doit régner dans le monde,
C'est autour d'une table abondante et féconde;
Les enfants de Comus, sujets aux mêmes lois,
N'ont rien qui les distingue et sont égaux en droits.
Sur les premiers objets d'une chère brillante

Vous avez apaisé votre faim dévorante.
La scène va changer. Des valets empressés
Enlèvent les débris que vous avez laissés.
D'un instant de repos faites un digne usage;
Le moment est venu de parler davantage.
Partant, faites briller vos convives charmés
Par de petits discours adroitement semés,
Qui fassent ressortir les phrases les plus sottes.
La cuisine fournit d'heureuses anecdotes.
Ajoutez quelques traits à ceux que j'ai tracés
Sur les progrès de l'art dans les siècles passés.
Citez des faits plaisants; recherchez dans l'histoire
Des Grecs et des Romains d'éternelle mémoire.
Dites que Dentatus, qui triompha deux fois,
Dans un vase grossier faisait cuire des pois
Lorsque les envoyés d'une faible puissance
Vinrent de son crédit implorer l'assistance.
Citez, pour vous donner un air plus érudit,
La loi qui des Romains condamnait l'appétit,
Cette loi *famia,* bizarre, impolitique,
Qui ne fit qu'enhardir la débauche publique.
Racontez que dans Rome un barbot fut payé
Plus de deux cents écus : argent bien employé,
Qui fit dire à Caton, dans son triste délire,
Qu'il ne répondait plus du salut de l'empire.
Ajoutez que dans Naple un généreux tyran
Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.
Puisez dans Martial, dans Pétrone et Plutarque;
Ils présentent des faits bien dignes de remarque.
Surtout si vous voulez charmer vos auditeurs,
Racontez les exploits de quelques gros mangeurs.
Confondez sur ce point la raison étonnée.
Albinus engloutit dans une matinée
De quoi rassasier vingt mortels affamés.
Phagon fut en ce genre un des plus renommés;
Son estomac passa la mesure ordinaire :
Tel qu'un gouffre effrayant que nous cache la terre,
Il faisait disparaître, en ses rares festins,
Un porc, un sanglier, un mouton et cent pains.
 C'est ainsi que, mettant à profit la science,
Vos amis attendront avec impatience
Le service nouveau qui leur est destiné.
Il arrive : déjà le signal est donné.

Des rôtis imposants ont la première place :
Sans doute ils sont le fruit de votre heureuse chasse.
Vous pouvez expliquer par quel art assassin
Vous avez débusqué ce timide lapin;
Comment cette perdrix, dans sa fuite imprudente,
Est tombée à vos pieds éperdue et sanglante;
Comment a succombé ce lièvre malheureux
Malgré les vains détours de son train sinueux...
De nombreux entremets, rangés en symétrie,
Entourent le gibier, la poularde rôtie.
Proscrivez cependant ces fastueux plateaux,
Brillants colifichets enrichis de métaux,
De glaces, de pompons, dont l'aspect m'effarouche,
Qui captivent les yeux aux dépens de la bouche,
Qui trompent l'appétit : moins d'éclat, plus de mets :
On ne se nourrit point de bijoux, de hochets;
A ce vain appareil, qui d'abord vous enchante,
Je ne reconnais point une table abondante.
Vous touchez au moment des plasirs les plus vifs.
A cet acte nouveau les gourmands attentifs,
Avec l'œil de l'envie, ont dévoré d'avance
La caille, l'ortolan, la carpe, la laitance,
Et le cochon de lait, dont la cuirasse d'or
Semble le protéger et le défendre encor.
Proscrivez sans pitié ces poulets domestiques
Nourris en votre cour et constamment étiques,
Toujours mal engraissés par des soins ignorants;
Ne connaissez que ceux de la Bresse ou du Mans.
J'ai toujours redouté la volaille perfide
Qui brave les efforts d'une dent intrépide.
Souvent, par un ami dans ses champs entraîné,
J'ai reconnu le soir le coq infortuné
Qui m'avait le matin, à l'aurore naissante,
Réveillé brusquement de sa voix glapissante;
Je l'avais admiré dans le sein de la cour;
Avec des yeux jaloux j'avais vu son amour.
Hélas ! le malheureux, abjurant la tendresse,
Exerçait à souper sa fureur vengeresse.
Défendez que personne, au milieu d'un banquet,
Ne nous vienne donner un avis indiscret.
Écartez ce fâcheux qui vers vous s'achemine :
Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.
Et qu'importe le monde et ses tracas divers !

Dans les bras de Comus oubliez l'univers.
Il est, pour l'oublier, une heureuse manière :
Déjà des vins choisis ont rougi votre verre.
Votre vin bourguignon, dans sa cave couché,
A compté six printemps, artistement bouché.
Le pourpre de son teint accuse sa vieillesse;
Elle vous rajeunit et provoque l'ivresse.....
Arrêtez, je prétends contenir votre essor :
Des jus plus séducteurs vous attendent encor.
Le temps fuit, l'heure approche, et le dessert s'avance :
Je ne prêcherai pas trop long-temps l'abstinence.
Craignez en débutant de funestes abus;
Bientôt, mieux disposé, je vous livre à Bacchus.
Admirez la nature habile, ingénieuse
A varier ses dons d'une main généreuse,
Qui, du nord au midi prodiguant ses trésors,
Nourrit des végétaux, organise des corps
Que l'homme fait servir au soutien de sa vie.
De ces êtres nombreux connaissez la patrie.
Sachez tout ce qui peut nous servir d'aliment :
Soyez naturaliste en ce point seulement.
Fuyez la botanique et sa nomenclature.
N'allez pas, dans vos champs épluchant la verdure,
Sur une herbe inutile exercer votre esprit,
Vous transir dans un pré pour faire l'érudit,
Feuilleter Adanson, Tournefort ou Linnée,
Et sur un aconit pâlir une journée.
Respectez le savoir des Plines, des Buffons;
Mais qu'importe pour vous l'histoire des cirons,
Celles des éléphants, des tigres, des panthères?
Vous vous intéressez aux mœurs, aux caractères
De ces bons animaux qui naissent sous nos yeux,
Et dont nous jouissons dans nos climats heureux.
Vous estimez beaucoup l'écorce salutaire
Que l'île de Ceylan fournit seule à la terre;
Vous aimez la muscade, et savez en quels lieux
On cultive, on recueille un fruit si précieux.
Vous savez qu'au pays d'Amboine et de Ternates,
Le girofle triomphe au rang des aromates;
Vous savez discerner quel est le champignon
Qui cache sous sa voûte un germe de poison.
Du sol périgourdin la truffe vous est chère;
A l'immonde animal elle doit la lumière;

Elle aime à végéter, paisible et sans orgueil,
Au pied d'un chêne blanc, d'un charme ou d'un tilleul....
Lecteur, je vous entends... Fidèle à ma méthode,
Je vous dois à cette heure un heureux épisode.
Pardonnez, mon pinceau va changer de couleurs;
Peut-être à mon récit donnerez-vous des pleurs.
Faisons à la pitié de légers sacrifices :
Les pleurs qu'elle fait naître ont toujours des délices.
Condé... que ce grand nom ne vous alarme pas,
J'écris pour tous les temps et pour tous les climats;
Condé, le grand Condé, que la France révère,
Recevait de son roi la visite bien chère,
Dans ce lieu fortuné, ce brillant Chantilli,
Long-temps de race en race à grands frais embelli.
Jamais plus de plaisir et de magnificence
N'avait d'un souverain signalé la présence.
Tout le soin des festins fut remis à Vatel,
Du vainqueur de Rocroi fameux maître-d'hôtel.
Il mit à ses travaux une ardeur infinie;
Mais avec des talents il manqua de génie.
Accablé d'embarras, Vatel est averti
Que deux tables en vain réclament leur rôti;
Il prend pour en trouver une peine inutile.
« Ah ! » dit-il, s'adressant à son ami Gourville,
De larmes, de sanglots, de douleur suffoqué :
« Je suis perdu d'honneur; deux rôtis ont manqué;
» Un seul jour détruira toute ma renommée;
» Mes lauriers sont flétris, et la cour alarmée
» Ne peut plus désormais se reposer sur moi :
» J'ai trahi mon devoir, avili mon emploi... »
Le prince, prévenu de sa douleur extrême,
Accourt le consoler, le rassurer lui-même.
« Je suis content, Vatel, mon ami, calme-toi :
» Rien n'était plus brillant que le souper du roi.
» Va, tu n'as pas perdu ta gloire et mon estime :
» Deux rôtis oubliés ne sont pas un grand crime.
» — Prince, votre bonté me trouble et me confond;
» Puisse mon repentir effacer mon affront ! »
Mais un autre chagrin l'accable et le dévore;
Le matin, à midi, point de marée encore.
Ses nombreux pourvoyeurs, dans leur marche entravés,
A l'heure du dîner n'étaient point arrivés.
Sa force l'abandonne, et son esprit s'effraie

D'un festin sans turbot, sans barbue et sans raie.
Il attend, s'inquiète, et, maudissant son sort,
Appelle en furieux la marée ou la mort.
La mort seule répond : l'infortuné s'y livre.
Déjà, percé trois fois, il a cessé de vivre.
Ses jours étaient sauvés, ô regrets ! ô douleur !
S'il eût pu supporter un instant son malheur.
A peine est-il parti pour l'infernale rive,
Qu'on sait de toutes parts que la marée arrive.
On le nomme, on le cherche, on le trouve... Grands dieux !
La Parque pour toujours avait fermé ses yeux.
Ainsi finit Vatel, victime déplorable,
Dont parleront long-temps les fastes de la table.
O vous qui par état présidez aux repas,
Donnez-lui des regrets, mais ne l'imitez pas !

CHANT QUATRIÈME.

LE DESSERT.

Le mortel fortuné nourri dans les grandeurs,
Que le ciel a comblé de constantes faveurs,
Que jamais le besoin et la faim importune
Ne sont venus chercher au sein de la fortune ;
Celui-là, mes amis, inhabile à jouir,
Peut-être ne sent pas tout le prix du plaisir.
Il n'éprouve jamais, endormi dans le faste,
Ce sentiment exquis que fait naître un contraste...
Il faut, loin du palais où languit le bonheur,
Avoir bu quelquefois le vin du voyageur ;
Avoir, en fugitif surpris par la misère,
Partagé le pain noir pétri dans la chaumière :
Alors, quand le destin vous présente au hasard
Un banquet embelli des prestiges de l'art,
Ce bien inattendu double vos jouissances ;
Vous savourez l'oubli des plus vives souffrances.
L'orage rend plus pur l'heureux jour qui le suit :
J'ai connu ce plaisir que le malheur produit.
Naguère, dans ces temps de mémoire fatale
Où le crime planait sur ma terre natale,

Effrayé, ménacé par un monstre cruel,
Forcé d'abandonner le banquet paternel,
Je cherchai mon salut dans ces rangs militaires
Formés par la terreur, et pourtant VOLONTAIRES,
Je m'armai tristement d'un fusil inhumain
Qui jamais, grâce au ciel, n'a fait feu dans ma main.
Je me chargeai d'un sac, humble dépositaire
De tout ce qui devait me rester sur la terre.
Ainsi, nouveau Bias, je partis accablé
Du poids de tout mon bien sur mon dos rassemblé.
Adieu, joyeux dîners; soupers plus gais encore,
Doux propos et bons mots que le vin fait éclore;
Adieu, friands apprêts, gibier, pâtés dorés,
Au foyer domestique avec soin préparés!...
Je suivis à pas lents des routes parsemées
D'innombrables soldats entraînés aux armées.
Que de tristes festins nous attendaient le soir!
Le pain du fournisseur était-il assez noir,
Son bouillon assez clair et son vin assez rude!
Partout, à notre aspect, la sombre inquiétude
Veillait autour de nous; nos hôtes consternés
Fermaient leur basse-cour, espoir de leurs dînés.
A l'hospitalité condamnés par un maire,
L'eau, le feu, le couvert, une faible lumière,
Un lit où trois soldats devaient se réunir,
Étaient les seuls secours qu'ils daignaient nous fournir.
  Nous gagnions lentement la terre d'Italie...
Le ciel me fit trouver sur la route une amie...
On n'avait point encor dévasté son manoir;
Elle attendait son tour, elle devait l'avoir;
Elle osait aux brigands disputer son domaine,
Et mettait à profit sa fortune incertaine.
Je l'embrasse, et bientôt je me sens soulagé
Du sac et du fusil dont j'étais surchargé;
Tous les soins délicats que l'amitié prodigue
S'empressent de me faire oublier ma fatigue.
Le souper se prépare et s'annonce de loin...
Passagère faveur dont j'avais grand besoin!
L'abondance est unie à la délicatesse:
La truffe a parfumé la poularde de Bresse;
Un vin blanc qu'a donné le sol de Saint-Perret
Pour réchauffer mon sein sort d'un caveau secret.
Je me sens ranimé de ses feux salutaires;

Je bois à mon amie, aux mœurs hospitalières...
Je ne suis plus soldat, je règne, je suis roi,
Et déjà la terreur disparaît devant moi.
  Muse, sans vains détours, reviens à tes convives;
Leurs teints sont plus vermeils, leurs couleurs sont plus vives.
A votre cuisinier, dont vous êtes content,
Vous devez, à cette heure, un hommage éclatant.
Qu'un éloge public soit le prix de son zèle;
Vous le verrez demain, à la gloire fidèle,
Se signaler encor. « Mon ami, dites-lui,
» Ton maître est satisfait, et doit l'être aujourd'hui.
» Du meilleur des festins regarde ce qui reste;
» Vois ces tristes débris et ce vide funeste,
» Et ces membres épars dépouillés jusqu'aux os :
» Tout dépose en faveur de tes heureux travaux.
» Poursuis, et je prétends, dans ma reconnaissance,
» Dérobant les lauriers d'un jambon de Mayence,
» D'une couronne un jour décorer ton bonnet.
» Puisse la récompense égaler le bienfait! »
C'est ainsi qu'un héros, célèbre à plus d'un titre,
A daigné dans Postdam adresser une épître
A l'illustre Noël, digne du noble emploi
De commander en chef les cuisines d'un roi.
  Le dessert est servi : quel brillant étalage!
On a senti de loin cet énorme fromage
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps...
Mais, s'il faut sur ce point s'adresser aux amants,
Les parfums de Paphos, dont l'amour fait usage,
Ne peuvent s'allier à ceux de Sassenage.
Gardez-vous de cueillir sur les lèvres d'Iris
Un baiser maladroit qui ferait fuir les ris.
  Un service élégant, d'une ordonnance exacte,
Doit de votre repas marquer le dernier acte.
Au secours du dessert appelez tous les arts,
Surtout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là, vous pourrez trouver, au gré de vos caprices,
Des sucres arrangés en galants édifices;
Des châteaux de bonbons, des palais de biscuits,
Le Louvre, Bagatelle et Versailles confits;
Les amours de Sapho, d'Abailard, de Tibulle,
Les noces de Gamache et les travaux d'Hercule;
Et mille objets divers, que savent imiter
D'habiles confiseurs que je pourrais citer.

Ne démolissez point ces merveilles sucrées,
Pour le charme des yeux seulement préparées;
Ou du moins accordez, pour jouir plus long-temps,
Quelques jours d'existence à ces doux monuments :
Assez d'autres objets, dignes de votre hommage,
Avec moins d'appareil vous plairont davantage.
Ah! plutôt attaquez et savourez ces fruits
Qu'un art officieux en compote a réduits.
A la grâce, à l'éclat sacrifiez encore;
Aux trésors de Pomone ajoutez ceux de Flore;
Que la rose, l'œillet, le lis et le jasmin,
Fassent de vos desserts un aimable jardin
Et que l'observateur de la belle nature
S'extasie en voyant des fleurs en confiture.
Vous avez satisfait à vos nombreux désirs;
Mais Bacchus vous attend pour combler vos plaisirs.
Approche, bienfaiteur et conquérant de l'Inde,
Tu m'inspireras mieux que les filles du Pinde;
Verse-moi ton nectar, dont les dieux sont jaloux,
Et mes vers vont couler plus faciles, plus doux.
De ces vases nombreux que l'aspect m'intéresse!
Quel luxe séducteur! quelle aimable richesse!
Vos convives déjà, dans un juste embarras,
Vous adressent leurs vœux et vous tendent les bras.
Venez à leur secours; offrez-leur à la ronde
La liqueur qui vous vient des bords de la Gironde,
Le vin de Malvoisie et celui de Palma,
Le champagne mousseux, le christi-lacryma,
Le chypre, l'albano, le clairet, le constance...
Choisissez-les toujours au lieu de leur naissance.
N'allez pas rechercher aux faubourgs de Paris
Du vin de Rivesalte ou de Cante-Perdrix;
Et ne vous fiez pas à l'art des empiriques,
Qui souillent vos boissons de mélanges chimiques.
Donnez-vous en buvant les airs d'un connaisseur;
Dites que ce bordeaux aurait plus de saveur
S'il avait visité quelques plages lointaines,
Et que ce malaga qui coule dans vos veines,
Usé par la vieillesse, a perdu sa vertu;
Qu'il serait sans égal s'il avait moins vécu.
Buvez, il en est temps, mais à dose légère,
Et ne remplissez pas constamment votre verre.
Mettez un intervalle égal et mesuré

Entre tous vos plaisirs; arrivez par degré
A l'état d'abandon, de joie et de délire,
A l'oubli de tous maux, que le vin doit produire.
O vous qui nous tenez de fort graves discours
Sur l'art et les moyens de filer d'heureux jours,
Qui donnez des conseils dictés par la sagesse,
On ne les suivra point... Je conseille l'ivresse.[1]
Cette froide raison dont vous êtes si vains,
Qu'a-t-elle fait encor pour changer vos destins?
Où sont les heureux fruits des devoirs qu'elle impose?
Eh! messieurs, perdez-la, vous perdrez peu de chose.
Avez-vous quelquefois rencontré, vers le soir,
Un brave campagnard regagnant son manoir,
Après avoir à table employé sa journée?
Sa tête est vacillante et sa jambe avinée.
Il trébuche parfois, mais toujours sans danger;
Car un dieu l'accompagne et le doit protéger.
Il s'avance incertain du chemin qu'il doit suivre,
Guidé par la liqueur qui l'échauffe et l'enivre.
La joie est dans ses yeux; son cœur est délivré
Des ennuis dont la veille il était ulcéré.
Après mille détours il retrouve son chaume,
Il se croit devenu souverain d'un royaume;
Ou plutôt l'univers, réclamant son appui,
Dépend de son domaine et relève de lui.
Il lègue à ses enfants des trésors, des provinces;
Sa femme est une reine, et ses fils sont des princes;
Il triomphe au milieu de cet enchantement,
Demande encore à boire, et s'endort en chantant.
Triomphez comme lui. Galien, Avicenne,
Nous conseillent l'ivresse une fois par semaine:
Le remède est fort bon; il faut y recourir.
D'un dessert prolongé savourez le plaisir.
Qu'à toute sa gaîté votre esprit s'abandonne;
Sachez rire de tout sans offenser personne.
N'allez pas discourir, par l'exemple emporté,
Sur les grands intérêts de la société;
Faire au moment de boire un cours de politique;
Lier les droits du peuple à la métaphysique;
Des rois de l'univers scruter les cabinets,
Qui ne vous ont jamais confié leurs secrets.
Abstenez-vous surtout de remettre en mémoire
Les crimes désastreux qui souillent notre histoire:

Déplorable sujet d'un fatal entretien,
Qui rappelle le mal sans ramener le bien.
C'est assez que Clio noircisse ses chroniques
Du récit douloureux des misères publiques.
De l'éclat du pouvoir ne soyez pas tenté :
L'ambition détruit l'appétit, la santé.
Assez d'infortunés, dans le siècle où nous sommes,
Ont recherché le soin de commander aux hommes.
Leurs désastres récents nous peuvent témoigner
Quels maux sont attachés à l'honneur de régner ;
Jamais d'un doux festin ils n'ont connu les charmes,
Leur pain fut bien souvent humecté de leurs larmes,
Et par mille remords leur vin empoisonné.
Buvez donc en repos, bien ou mal gouverné.
Que si contre nos vœux, par un nouvel outrage,
Un tyran ramenait la terreur, l'esclavage,
Appelez à demain des malheurs d'aujourd'hui :
Buvez, et vous serez moins esclaves que lui.
De porter des toasts suivez l'usage antique ;
Mais vous ne direz pas d'un ton démagogique :
« Puissent tous les mortels, mûrs pour la liberté,
» Vivre dans les liens de la fraternité !
» Puissent, dans tous les lieux que le soleil éclaire,
» Les principes bientôt répandre leur lumière... »
On a vu trop souvent profaner les banquets
Par ce triste langage et ces vœux indiscrets.
Écoutez les toasts que j'ose vous prescrire ;
En buvant à la ronde il est plus doux de dire :
« Puissions-nous dans cent ans, aussi vieux que Nestor,
» A ce même couvert nous réunir encor !
» Que le ciel garantisse et préserve d'orage
» Les ceps de la Champagne et ceux de l'Ermitage ;
» Garde le clos Vougeot, celui de Chambertin,
» Des ardeurs de l'été, des fraîcheurs du matin !.....
» Puissions-nous, affranchis des fureurs politiques,
» N'être plus séparés de nos dieux domestiques !..... »
Que si vous conservez quelques désirs vengeurs
Contre vos ennemis et vos persécuteurs,
Ne faites pas comme eux, vous seriez sans excuse.
Souhaitez seulement que le ciel leur refuse
Un heureux appétit ; qu'un funeste dégoût
Les accable sans cesse et les suive partout ;
Qu'ils ne soient abreuvés que des vins de Surène,

Ou de ceux que produit leur aride domaine ;
Que seuls, à leur couvert dégoûtant et hideux,
Jamais un bon ami ne s'y mette avec eux ;
Ou que, toujours trompés dans leurs tristes orgies,
Leur table soit livrée au souffle des harpies ;
Qu'un ignorant artiste, émule de Mignot,
Nouvel empoisonneur, assaisonne leur pot.....
Qu'ils n'aient jamais de vous que ces souhaits à craindre ;
Si le ciel vous exauce, ils seront trop à plaindre.
Vous pouvez cependant, libre de leurs fureurs,
Parler de votre siècle et rire de ses mœurs.
« Que vous semble, messieurs, du siècle des lumières ?
» — Je pense, en vérité, que nous n'y voyons guères.
» Je préfère le temps où l'on ne voyait rien.....
» — Convenez cependant que nous dansons fort bien,
» Et que nos jeunes gens ne touchent pas la terre.
» Nous avons cultivé d'une étrange manière
» La science publique et la danse à la fois :
» Jamais on n'a tant fait d'entrechats et de lois.
» — Messieurs, avez-vous lu la nouvelle brochure ?
» Que de biens sont promis à la race future !
» Une femme nous dit et nous prouve en effet
» Qu'avant quelque mille ans l'homme sera parfait ;
» Qu'il devra cet état à la mélancolie.
» On sait que la tristesse annonce le génie....
» — Nous avons déjà fait des progrès étonnants.
» Que de tristes écrits ! que de tristes romans !
» Des plus noires horreurs nous sommes idolâtres,
» Et la mélancolie a gagné nos théâtres.
» Mes amis, mon système est, lorsque j'ai dîné,
» De trouver tout parfait et tout bien ordonné.
» L'état où nous vivons n'a rien qui me chagrine :
» Un décret ne vient point requérir ma farine ;
» La France ne craint plus ce fléau destructeur
» Qui menaçait son peuple aux jours de la terreur.
» Ah ! puissions-nous toujours éviter la famine !
» Que m'importe le reste ! il suffit que je dîne..... »
Le dieu que vous servez est l'ami des chansons :
Mêlez donc la musique à vos libations ;
Vous n'avez pas besoin d'être un grand coryphée ;
Bacchus ne prétend pas à la gloire d'Orphée :
Chantez ; nous savons bien que vous n'avez jamais
Essayé d'égaler les chantres des forêts.

Vous n'imiterez point les cadences parfaites
De nos jolis Garats aux voix de serinettes.
A table leur talent eut toujours peu d'attraits.
Vos plaisirs, chantés faux, n'en seront pas moins vrais.
Qu'entends-je? quels accents dans les airs retentissent?
Votre voûte s'ébranle et vos vitres frémissent.....
Je reconnais les chants inspirés par le vin.
On répète à grands cris votre aimable refrain :
On y parle toujours et d'aimer et de boire;
Mais Cupidon jaloux renonce à la victoire;
Et tandis que Bacchus vous verse ses bienfaits,
Vos tristes *Latagés* peuvent dormir en paix....
Que vois-je, mes amis? quel nuage vous trouble?.....
Ou vous n'y voyez pas, ou vous y voyez double.....
Quels étranges discours! quel langage confus!
Vous parlez, mais déjà je ne vous comprends plus.
Moi-même, en vous parlant d'ivresse et de délire,
Je cherche, et ne sais pas ce que je veux vous dire.
   C'est assez, la raison m'ordonne de finir.....
Pour la reperdre encor, il faut y revenir.
Trop heureux qui pourrait déraisonner sans cesse!
Nous sommes condamnés souvent à la sagesse.
Le café vous présente une heureuse liqueur
Qui d'un vin trop fumeux chassera la vapeur :
Vous obtiendrez par elle, en désertant la table,
Un esprit plus ouvert, un sang-froid plus aimable;
Bientôt, mieux disposé par ses puissants effets,
Vous pourrez vous asseoir à de nouveaux banquets;
Elle est du dieu des vers honorée et chérie.
On dit que du poète elle sert le génie;
Que plus d'un froid rimeur, quelquefois réchauffé,
A dû de meilleurs vers au parfum du café :
Il peut du philosophe égayer les systèmes,
Rendre aimables, badins, les géomètres mêmes :
Par lui l'homme d'état, dispos après dîner,
Forme l'heureux projet de nous mieux gouverner :
Il déride le front de ce savant austère,
Amoureux de la langue et du pays d'Homère,
Qui, fondant sur le grec sa gloire et ses succès,
Se dédommage ainsi d'être un sot en français :
Il peut, de l'astronome éclaircissant la vue,
L'aider à retrouver son étoile perdue :
Au nouvelliste enfin il révèle parfois

Les intrigues des cours et les secrets des rois,
L'aide à rêver la paix, l'armistice, la guerre,
Et lui fait pour six sous bouleverser la terre.....
Viens, aimable Lysbé! que tes heureuses mains
Nous versent à longs traits ce nectar des humains
Dans ces vases brillants où l'argile s'étonne
Des formes, des couleurs, de l'éclat qu'on lui donne....
Que vois-je? leur albâtre a défié ton sein!
L'or le plus pur ajoute aux grâces du dessin;
A mes regards surpris la coupe enchanteresse
Offre les traits du dieu qu'adore ta jeunesse.....
En vain de la raison j'invoque le retour,
Le breuvage se change en un philtre d'amour.....
  Adieu, Comus, adieu, noble fils de Sémèle;
Pardonnez si ma muse a mal servi mon zèle.
Éloigné du Parnasse, inconnu des neuf Sœurs,
J'ai chanté faiblement vos divines faveurs.
Que ne puis-je fermer la bouche à mes critiques!
Ils n'approuveront pas mes conseils didactiques.....
Messieurs, je vous attends, je sais vous deviner:
Un poème jamais ne valut un dîner.

FIN DE LA GASTRONOMIE.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

(ALMANACH DES GOURMANDS).

Axiome : Pour beaucoup de gens, un estomac à toute épreuve est le principe du bonheur ; et chez tous les hommes, ce viscère influe plus qu'on ne croit sur les actes de la vie.

Grimod de La Reynière.



CALENDRIER
GASTRONOMIQUE.

JANVIER. Ce mois commence glorieusement l'année. Il est signalé par l'extinction des haines, le rapprochement des familles; c'est un temps d'amnistie et de jubilation; il partage avec l'automne l'avantage de rassembler les productions les plus faites pour exciter et pour satisfaire notre gourmande sensualité.

VIANDE DE BOUCHERIE : *Bœuf.* Dans ce mois l'on voit arriver en foule à Paris les bœufs magnifiques de l'Auvergne et du Cotentin, chargés d'une graisse succulente; leurs flancs recèlent ces aloyaux divins dont l'appétit se lasse moins vite que des mets les plus recherchés; la culotte, et plus particulièrement la pointe, produisent d'admirables bouillis. Le bœuf offre des ressources inépuisables pour varier les entrées et même les hors-d'œuvre d'une table bien servie; il est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile; c'est vraiment le roi de la cuisine. Sans lui point de potage, point de jus; son absence seule suffirait pour affamer et attrister toute une ville. Heureux Parisiens! félicitez-vous; car, s'il faut en croire les voyageurs les plus gourmands, vous mangez dans vos murs le bœuf le plus délectable de l'univers. L'Auvergne et la Normandie fournissent les meilleurs; mais dans le lieu de leur naissance, ils ne sont pas comparables à ce qu'ils deviennent à Paris; ils ont besoin du voyage : dans ce long trajet, leur graisse se fond, s'identifie avec leur chair. » (*Voyez à la fin du volume l'anecdote du maréchal de Richelieu.*)

Veau. Les meilleurs sont ceux de Pontoise, de Rouen, de Caen et de Montargis; on en élève aussi dans les environs de Paris qui ne sont point à dédaigner. Leur viande se mange à Paris plus succulente qu'en aucun autre lieu; un soin tout particulier donné à l'éducation de ceux qu'on destine à la consommation est la première cause de cette supériorité; une seconde cause est l'observation stricte des règlements qui défendent de mettre à mort ces innocentes créatures avant l'âge de six semaines. Aussi un veau de Pontoise est-il à cet âge le plus délicieux rôti que la boucherie puisse offrir. Le morceau du rognon et celui d'après sont les plus recherchés sous cette forme. Une grave discussion s'est engagée entre les amateurs pour savoir lequel de ces deux morceaux est le meilleur; il est un moyen de tout concilier, c'est de servir dans son entier la longe, qui les réunit tous deux. Mais il faut

une table nombreuse pour la fêter convenablement, car lorsqu'elle est belle, elle ne pèse guère moins de douze à quinze livres. — Le veau se prête à tant de métamorphoses que l'on peut, sans l'offenser, l'appeler le caméléon de la cuisine : le cochon seul l'emporte sur le veau par la variété de mets que son estimable individu peut fournir à nos tables.

Mouton. Il faut le tirer de loin et le faire venir exprès, si l'on veut le manger excellent. Celui des Ardennes, de Cabourg, de Pré-Salé et d'Arles tient, sans contredit, le premier rang. Du Berry, de la Sologne et des environs de la capitale, il est inodore, à chair longue et rarement tendre. Il n'appartient donc qu'aux hommes opulents et qui s'occupent sérieusement de la gloire de leur table, de manger cet animal dans toute sa bonté. Le meilleur qui se trouve à la boucherie est celui du Cotentin. Le gigot de mouton rôti n'est pas sans mérite, surtout si, attendu comme un quine à la loterie nationale, mortifié comme un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce ; ses tranches minces et d'un beau rouge incarnat seront alors délicieusement savourées. Heureux le mortel qui possède l'art de rôtir à point ! Cet art est l'un des plus difficiles qui existent dans le monde, où l'on trouve mille cuisiniers contre un parfait rôtisseur. Les grandes maisons de l'ancien régime, convaincues de cette vérité, avaient toujours, outre le cuisinier, un chef rôtisseur indépendant. — L'épaule, le carré, le filet, la côtelette ainsi que les issues du mouton sont l'objet d'une foule de préparations intéressantes. Ses cervelles, dans les mains d'un praticien instruit, remplacent celles de veau, au point de tromper souvent les palais les plus exercés, tant est grand en cuisine, comme en amour, l'art des métamorphoses ! — L'ordre des saisons que nous suivons ici nous défend de placer après le mouton son neveu l'agneau : ce serait un solécisme en cuisine d'en parler avant Pâques.

Cochon. C'est le roi des animaux immondes; c'est celui dont l'empire est le plus universel, et les qualités le moins contestées : sans lui point de lard, et par conséquent point de cuisine ; sans lui point de jambons, point de saucissons, point d'andouilles, point de boudins noirs, et par conséquent point de charcutiers. — Ingrats médecins ! vous condamnez le cochon ; il est, sous le rapport des indigestions, l'un des plus beaux fleurons de votre couronne. — La cochonaille est beaucoup meilleure à Lyon et à Troyes que partout ailleurs. — Les cuisses et les épaules du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Bayonne. Tout est bon en lui. — Par quel oubli coupable a-t-on pu faire de son nom une injure grossière !



Du gibier. Le mois de janvier n'est guère moins favorable au gibier qu'à la viande de boucherie ; il abonde en grosses bêtes, parmi lesquelles il faut distinguer le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie, plus délicate encore, et le gracieux marcassin.

Sanglier. La hure de sanglier est l'un des entremets les plus honorables ; ses quartiers de devant et de derrière, marinés convenablement, sont un rôti de premier ordre. — Quant au marcassin son fils, auquel nous reviendrons cet été, il ne paraît guère sur nos tables que piqué, en superbe plat de rôt.

Nourri dans la forêt, il en a la rudesse.

C'est l'Hippolyte de la cuisine.

Daim. Ses parties de derrière sont les plus estimées ; lardées de gros lard, marinées convenablement et rôties sous la salutaire influence d'une pluie savante et nutritive, elles font un manger délicieux.

Chevreuil. C'est la chèvre de nos bois. Sa cuisse, bien marinée, piquée savamment et cuite d'une manière sanguinolente, est le gigot de l'opulence.

Lièvre. Janvier nous offre des lièvres excellents et dans toute leur maturité : le *trois-quarts* est le plus estimé des gourmands ; son train de derrière, piqué en fin, figure merveilleusement rôti. Quoique la viande du lièvre ait été fort calomniée, et que d'après l'opinion du célèbre docteur Pedro Rezio de Tirtea-Fuera, médecin ordinaire de l'île de Barataria, beaucoup de personnes la regardent comme mélancolique et terrestre, nous pouvons assurer qu'elle est un mets savoureux et de facile digestion. Cette opinion, partagée par tous les médecins éclairés de notre temps, est une juste réhabilitation de ce philosophe des plaines, qui vaut infiniment mieux que sa réputation : l'on n'en pourrait pas dire autant de ses confrères à deux pieds.

Lapin. Le lapin sauvage a la chair plus blanche, plus tendre et plus succulente que le lièvre ; jeune, il est un manger sain et délicat. Nourri de thym, de marjolaine et de serpolet, bien vêtu de bardes de lard et cuit à point, il parfume la bouche, il inonde le palais de délices. Quant aux lapins domestiques, nous maintenons la proscription, et depuis Despréaux, ces gibiers d'écurie

. . . . . élevés dans Paris
Sentent encor le chou dont ils furent nourris.

Canard sauvage. Si du poil nous nous élevons jusqu'à la plume, le mois de janvier nous conduira au milieu d'une nuée d'oiseaux, tous plus délicats les uns que les autres. Le canard sauvage à la broche,

et cuit à point, est un manger succulent, de haut goût et d'un fumet justement apprécié : il l'emporte de beaucoup sur le canard domestique, parce que ses principes sont plus exaltés.

Pluvier doré. Cuit à la broche et passé par le salmis du Bernardin, il est de goût distingué et de facile digestion.

Sarcelle. Un tel oiseau, qui se mangeait indifféremment en maigre ou en gras, était fort intéressant pour les chartreux et pour les carmélites. Il est encore estimable après la destruction des ordres religieux : la chair est savoureuse, quoique moins amie de l'estomac que celle du pluvier.

Bécasse. Voilà le premier des oiseaux noirs et la reine des marais. Pour son fumet délicieux, la volatilité de ses principes et la finesse de la chair, elle est recherchée par les gourmands de toutes les classes. Ce n'est, hélas! qu'un oiseau de passage. Mais on en mange pendant plus de trois mois de l'année. Des bécasses à la broche sont, après le faisan, le rôti le plus distingué. On vénère tellement ce précieux oiseau, qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au grand lama : des rôties mouillées d'un bon jus de citron reçoivent ses déjections, et sont mangées avec respect par les fervents amateurs.

Perdrix, perdreaux. De la reine des marais, passons à la reine des plaines : attendu à son point, le perdreau est un aliment savoureux, sain, délicat, léger et d'une facile digestion ; ses ailes entrent de prime abord dans le régime de tout convalescent. Les perdrix les plus estimées viennent de Cahors, du Languedoc et des Cévennes ; les rouges sont les meilleures ; puis viennent les blanches ; les grises ferment la marche de ce bataillon d'élite. La mère et l'enfant, complaisants de leur nature, se prêtent à mille transformations savoureuses.

Bartavelle. Elle est à la perdrix ce que les cardinaux sont aux évêques. Originaire de la Grèce, elle a conservé le sentiment de sa grandeur ; elle ne se plaît que dans les lieux élevés, où elle règne en souveraine. C'est un mets de professeur ; il ne faut en parler qu'avec respect, et ne le manger qu'à genoux.

Faisan. C'est vraiment l'oiseau royal. Originaire de la Colchide, il est depuis long-temps naturalisé parmi nous ; sa haute distinction l'avait rendu l'objet des persécutions démocratiques. Il se sert à la broche, revêtu d'une feuille de papier beurrée convenablement. Le sens du mot *faisander* annonce assez que le faisan doit être attendu ; on le suspend par la queue, et on le mange lorsqu'il s'en détache : ainsi pendu le mardi gras, il est susceptible d'être embroché le jour de Pâques. Janvier est si fertile en bons morceaux, qu'il nous faut encore citer trois espèces de gibier qui lui appartiennent.

Gelinotte. C'est un oiseau solitaire, une espèce de philosophe qui vit dans les bois, d'où on ne le retire qu'avec peine. Elle se tient ho-

norée de subir les mêmes préparations que le faisan; c'est un manger fort délicat et digne des estomacs les moins vulgaires. Sa sœur, la gelinotte d'eau, moins estimée, prétend avoir sur elle l'avantage d'être mangée les jours maigres; mais les jansénistes lui contestent ce privilége.

Rouge-gorge. Ce petit oiseau de passage est mal récompensé de sa familiarité confiante : il paraît, rôti ou en salmis sur nos tables; mais il y paraît avec distinction !

Alouette. Elle s'engraisse par le brouillard avec une rapidité surprenante; elle a cela de commun avec les fournisseurs pêchant en eau trouble, mais elle maigrit plus promptement qu'eux.—Rôties et bardées, les alouettes sont fort agréables sans doute, mais à la suite d'un dîner solide; car l'alouette la plus grasse ainsi que le meilleur rouge-gorge ne sont guère, sous les doigts d'un homme de bon appétit, qu'un petit faisceau de cure-dents plus propres à nettoyer la bouche qu'à la remplir. Les pâtés d'alouettes de Pithiviers sont l'un des plus délicieux mangers qui puissent vergeter le palais d'un galant homme. La croûte en est excellente et l'assaisonnement inimitable.

La volaille et le poisson communs à ce mois et au suivant viendront bien vers le carnaval; passons aux légumes de la saison.

LÉGUMES. Les épinards, les choux-fleurs, les cardons d'Espagne, le céleri, les salsifis, les carottes, les oignons, les navets et les poireaux sont les principaux légumes que le mois de janvier concède à nos cuisines.

Épinards. L'épinard vaut peu par lui-même; mais entre les mains d'un homme habile, il peut acquérir un grand prix. Tel plat d'épinards a fait à lui seul la réputation d'un cuisinier. Il s'accommode au jus, au beurre, à la crème, au coulis, etc. — C'est après l'oseille, le matelas le plus ordinaire des fricandeaux.

Choux-fleurs. C'est encore un bon légume, moins sain pourtant que le premier; ses têtes doivent être blanches, fermes et serrées.

Cardons, cardes. Il en est du cardon en cuisine comme du sonnet en poésie. Despréaux a dit :

> Un sonnet sans défauts vaut seul un long poème;
> Mais en vain mille auteurs y pensent arriver,
> Et cet heureux phénix est encore à trouver.

Les cardes, en fait d'entremets potagers, sont le *nec plus ultra* de la science humaine : un cuisinier en état de faire un plat de cardons exquis peut s'intituler le premier artiste du monde. Il s'agit ici seulement, on le pense bien, des cardes au jus, au coulis, à la moelle.

Céleri. Le plus ordinairement, il se mange en salade; mais la ma-

nière la plus noble de l'admettre sur nos table, c'est en crème : une crème au céleri bien faite honore un bon cuisinier.

Cuit, il perd une partie de ses qualités médicinales; pourtant il reste toujours stomachique, apéritif, échauffant, assez puissamment aphrodisiaque : pour l'acquit de notre conscience, nous devons dire que ce n'est pas le mets des célibataires.

Chou. Le chou est un auxiliaire important aux mains d'un artiste habile. La choucroute, qui en provient, est un aliment aussi sain qu'agréable.

Salsifis. De toutes les racines potagères, ils sont les plus usités en entremets d'hiver.

Carottes, oignons, navets. La carotte est l'excipient le plus ordinaire des jus, des coulis et des ragoûts; mais à l'exemple des gens modestes et vraiment utiles, elle fait le bien sans se montrer. On en peut dire autant de l'oignon; sa présence est indispensable dans la plupart des assaisonnements. Cependant avec le navet, unis ou séparés, ils font des entourages distingués. Le *poireau* est le plus modeste de ces quatre plantes potagères, il ne paraît que dans nos soupes.

Riz. Il prend toutes les formes pour nous plaire, et il y réussit généralement; car il a cela de commun avec les bonnes gens qu'il est du goût de tout le monde.

FÉVRIER est le *crescendo* de son prédécesseur, c'est le temps du carnaval, des indigestions, ou pour parler plus poliment, des fausses digestions. Que les consciences timorées se rassurent alors; le péché de gourmandise, quoique rangé parmi les capitaux, de tous, les charge le moins. De toutes les espèces d'intempérances c'est celle dont l'Église accorde le plus aisément l'absolution : elle en connaît, mieux que personne, l'entraînante séduction. — La viande de boucherie et la charcuterie sont aussi recherchées que dans le mois de janvier; le gibier, plus rare, ne manque pas encore. Les malles des courriers plient sous le poids des dindes aux truffes, des pâtés de foie gras, des terrines qui du nord, du midi accourent vers la capitale pour devancer le carême : Nérac, Strasbourg, Troyes, Lyon, Cahors, Périgueux rivalisent de zèle et d'activité pour nous combler de délices. — Du Périgord à Paris les truffes enbaument de leur sùcculent parfum, la dépêche tout entière. Le carnaval étant la saison d'étiquette des déjeuners, ces trésors les enrichissent à l'envi; ils se répandent encore à profusion dans les dîners somptueux dont les noces d'avant-carême sont le prétexte futile; de là un enchaînement d'indigestions qui ne laissent pas le temps de respirer.

DE LA VOLAILLE. A l'approche des jours gras, sa gloire est au comble; c'est alors son plus beau triomphe. Depuis le plus pauvre ouvrier, le plus étique rentier jusqu'au financier opulent, tous veulent

atteindre à la plume : cette concurrence fait monter la volaille à des prix dont elle-même est étonnée.

Poulet. C'est le fils du coq et de la poule, mais on le préfère à ses parents. L'une en effet ne sert qu'à donner de la force au bouillon, l'autre ne paraît jamais sur nos tables que lorsqu'il est vierge ; c'est alors un manger très-délicat, d'un goût particulier, très-aphrodisiaque même, s'il en faut croire le docteur Gastaldy, l'un des premiers guérisseurs et des plus fins gourmets de la capitale. Mais revenons au poulet, et disons qu'au carnaval il est dans toute sa force et dans toute sa splendeur. Gras, il forme à lui seul un rôti très-présentable, et dont l'embonpoint succulent réjouit trois sens à la fois : la vue, l'odorat et le goût. Seulement à la broche, il y a plus de vingt façons de le servir.

Poularde. Laissons le fils pour remonter à sa tante ; allons la voir arriver du Mans, de La Flèche, de la Bresse. Combien d'appétissantes bourriches ! Oui, la poularde est l'un des plus beaux, des plus fins et des plus succulents rôtis qui aient jamais honoré la broche ; son parfum mêlé à celui de la truffe suffit pour embaumer le séjour d'un amphitryon. Gardez-vous de piquer la poularde destinée à la broche, qu'une bonne barde d'un lard gras et onctueux soit son habillement, c'est le plus décent et celui qu'elle préfère. On peut la servir de mille manières ; mais, à notre avis, c'est déshonorer une poularde fine que de la manger autrement qu'à la broche. O divine poularde !

L'art n'est pas fait pour toi, tu n'en as pas besoin.

Oie. Ne vous récriez point : c'est déroger, sans doute, de passer de la poularde à l'oie ; et pourtant, bien jeune, bien grasse et bien tendre elle a son mérite aussi. Levez son estomac en aiguillettes que vous imbiberez d'un jus de citron, d'un filet d'huile vierge et de moutarde aromatisée, offrez, et consultez ensuite les connaisseurs. Pensez à sa graisse si délicate, si recherchée pour l'assaisonnement des légumes et surtout des épinards ; à ses cuisses qu'on nous envoie du Languedoc, tous les hivers, confites et marinées dans leur graisse. Vous vous repentiriez, n'est-il pas vrai, d'avoir condamné si légèrement cette estimable bête. — Rougissez maintenant et faites amende honorable à ses foies gras dont Strasbourg vous fabrique d'admirables pâtés.

Canard domestique. Il paraît rarement à la broche sur une table recherchée. Sa modestie s'accommode mieux d'un lit de navets, fait dans une braise succulente. On le sert encore aux cardons, au céleri, aux anchois, à la chicorée, aux olives, etc. Ce sont là autant d'entrées estimables.

Les *légumes* de ce mois sont les mêmes que ceux du précédent ; les *champignons* venus sur couches y sont assez communs, lors-

que le froid ne les contrarie pas. Leur secours, comme véhicule dans les ragoûts, se multiplie à l'infini.

Mars. Nous avons remis à parler dans ce mois des poissons de mer et d'eau douce; ils appartiennent aussi aux deux mois précédents; mais pendant celui-ci, la *marée* est dans toute sa gloire, elle abonde à la Halle. On y voit arriver en foule l'esturgeon, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les soles, les carrelets, les limandes, les truites de mer, les huîtres vertes et blanches de Dieppe et de Cancale, etc.

Dans les préparations sans nombre que subit le poisson, les études d'un cuisinier habile apparaissent avec tout leur éclat; c'est la gloire des maîtres animés du feu du génie, c'est l'écueil des cuisiniers vulgaires. Arrière donc les simples cuiseurs d'aliments, dignes tout au plus du nom de fouille-au-pot.

Turbot. A cause de sa beauté, c'est le faisan de la mer; à cause de sa majestueuse amplitude, c'est le roi du carême. Il se sert ordinairement au court-bouillon : il a de la sorte la simplicité des héros comme il en a la majesté, et toute espèce de parure l'offense bien plus qu'elle ne l'honore. Le lendemain de sa première apparition, c'est autre chose; on peut se permettre alors de le déguiser. Le meilleur de ce déguisement est la béchamel, préparation ainsi appelée du nom du marquis de Béchamel, maître-d'hôtel de Louis XIV, qui s'est immortalisé à jamais par ce seul ragoût.

Esturgeon. A cause de son prix et de sa rareté, il ne paraît guère dans son entier que sur les tables souveraines; alors il est à la broche, piqué d'anchois et d'anguilles, arrosé d'une marinade liée d'un bon coulis d'écrevisses. C'est un manger des dieux, mais un peu ferme, et par conséquent le principe d'un grand nombre d'indigestions insolubles. C'est le genre de mort le plus ordinaire des princes de l'église, et, sans contredit, le plus doux et le plus honorable pour un vrai gourmand.

Saumon. C'est une autre puissance de la mer, toujours fort chère à Paris. Le court-bouillon est la plus honorable manière de le servir; mais les mille manières de le préparer ne lui font perdre sa supériorité sous aucune forme.

Barbues, *turbotins*, *soles*, *carrelets*, *limandes*. La barbue et le turbotin, poissons délicats, s'apprêtent à peu près comme le turbot, et sont préférables au court-bouillon; les trois autres se mangent frits, arrosés d'un jus de citron et d'un peu d'huile vierge.

Poisson d'eau douce. — *Brochet.* Attila des étangs, il est de sa nature grand dévastateur, il avale tout et ne trouve son maître que dans l'homme. La manière la plus noble de le servir, c'est à la broche, pi-

qué d'anguilles ou de lard. On a soin de l'arroser pendant sa rotation de bon vin blanc, vinaigre et jus de citron vert.

Carpe. Celle du Rhin est la première de toutes, lorsqu'elle a été élevée et engraissée dans un parc de la rivière d'Ill. Tel de ces poissons vaut jusqu'à trente louis. Nous y en vîmes une en 1786 qui avait fait deux fois dans sa vie le chemin de Paris; elle était revenue à Strasbourg, faute d'acheteurs. Elle avait fait la route dans la malle du courrier et sans autre nourriture que du pain trempé dans du vin. De telles majestés ne se servent qu'au court-bouillon.

Truite, ombre. Issus du lac de Genève, ces deux poissons offrent un manger divin; cuits dans un savant court-bouillon et servis avec une sauce à la génevoise, ils honorent les tables les plus recherchées. Le lac de Genève est le séjour des ombres par excellence et des truites aussi.

L'*anguille*, la *perche*, la *lotte*, le *goujon*, la *brême*, le *barbillon* et la *tanche* ont chacun leur mérite. L'anguille en matelote ou à la poulette; la perche délicate et fine de goût à la sauce au beurre; la lotte frite; le goujon de Seine bien saisi de la même manière, ne sont pas chose indifférente.

Le temps consacré à la pénitence n'est point, comme on le voit, étranger à la bonne chère, c'est celui de l'année où le poisson est le meilleur.

Les *légumes* de ce mois sont à peu près ceux des deux précédents, pourtant ils deviennent plus rares et manquent de qualité; les farineux n'ont point la permission de se montrer en entier parmi les entremets d'une bonne table, le haricot de Soissons y est seul toléré : les lentilles et les pois n'y paraissent que sous forme de purées.

Avril. Ce mois, sans être des plus stériles pour la bonne chère, ne soutient pas à beaucoup près la réputation de ses trois aînés, et l'on peut répéter avec un auteur célèbre : Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Aloses. Cet excellent poisson de mer remonte alors les rivières pour venir trouver les gourmands dont il est fort estimé. Il se mange en court-bouillon, rôti, grillé sur une bonne farce à l'oseille. C'est la noisette aquatique.

Agneau. Le temps pascal est tout à la fois la fête des agneaux et des jambons : le premier pour rôt, le second pour relevé d'entremets. Un quartier d'agneau rôti est assez estimé, surtout s'il est relevé d'une boule d'excellent beurre manié de persil, ciboules et fines herbes.

Jambon. Les jambons de Bayonne et ceux de Mayence sont les plus estimés; les premiers sont plus gros, les seconds plus délicats; ils se mangent à la broche, à l'allemande, au vin de Champagne, etc.

— On les sert en entremets froids, panés et parés. — C'est à Pâques qu'ils sont dans toute leur bonté, et jusqu'à la Pentecôte ils offrent le relevé de rôti le plus noble et le plus succulent.

Asperges. Elles commencent à pointer sur la fin de ce mois, c'est une grande consolation pour ceux qui, las des pommes de terre, soupirent après la verdure. C'est un mets délicat, peu substantiel et légèrement aphrodisiaque. Les grosses, cuites à l'eau, se mangent à la sauce blanche ou à l'huile. Les petites s'accommodent en façon de petits pois, pour tromper notre espoir et calmer notre impatience.

MAI. Béni soit cet heureux mois, qui ouvre la porte aux maquereaux, aux petits pois et aux aimables pigeonneaux. C'est un mois cher aux gourmands aussi bien qu'aux amoureux, avec cette différence pourtant qu'il n'est qu'une saison courte pour l'amour et que la vie entière est l'heureux domaine de la gourmandise.

Maquereaux. Ce poisson a cela de commun avec les bonnes femmes qu'il est aimé de tout le monde ; le bourgeois et l'homme opulent l'accueillent avec le même empressement ; le plus ordinairement, il se mange à la maître-d'hôtel. Il est exquis au maigre comme au gras, on le prépare de cent façons.

Pigeonneau. Il attendait le retour des petits pois pour être dans toute sa bonté et vous offrir avec eux l'une des meilleures entrées du printemps. Aux mains d'un artiste habile, c'est le Protée de la cuisine.

Petits pois. Pois ramés, pois écossés ! c'est la chanson du mois de mai ; et cette musique plaît plus aux oreilles gourmandes que toutes les savantes ariettes de l'opéra-buffa. Faut-il s'en étonner ? c'est le meilleur et le plus délicat des légumes. Il se marie avec toute espèce de viandes et de volailles, il est par lui-même le prince de l'entremets. Un in-4° ne suffirait pas pour énumérer les diverses préparations qu'il subit à sa gloire et à notre grande satisfaction. Tant qu'on mangera des pois fins à Paris on n'aura pas le droit de s'y croire malheureux.

Beurre. Avec les herbes dans leur primeur, le beurre est en mai dans toute sa bonté. Le meilleur qu'on mange à Paris est celui d'Isigny et de Gournay. Le bas beurre, les beurres en livre et ceux dits de pays ne conviennent qu'à l'indigence.

JUIN. A chaque pas que nous faisons vers l'été, le cercle de nos jouissances alimentaires se rétrécit ; celui de nos jouissances solides, s'entend, car les jouissances végétales sont au contraire fort multipliées dans cette saison. Peut-être serait-il sage de suivre les indications de la Providence, mais l'estomac civilisé reste sourd à cette voix. — La viande de boucherie continue d'être la base du régime ; le bœuf est moins bon. Ce mois nous offre les jeunes poulets, la poularde nouvelle, le dindonneau, le caneton de Rouen, les coqs-vierges et les pigeons.

Coq-vierge. C'est le célibataire de nos basses-cours ; il doit à sa continence un goût et un parfum qui le distinguent éminemment de son oncle le chapon. On le mange à la broche et simplement bardé. Ce serait l'outrager que de le piquer, et le déshonorer que de le mettre en ragoût.

Dindonneau. Il commence dans ce mois à voler de ses propres ailes; c'est un rôti d'autant plus précieux que l'absence du gibier tient à court l'imagination des gourmands.

Si les poissons sont moins bons en ce mois ; en compensation, les légumes de choix arrivent abondants sur nos tables avides de verdure. C'est pour les cuisiniers le temps de paraître dans tout leur éclat, les meilleurs légumes ont besoin d'un artiste habile : c'est un tableau médiocre qui ne vaut que par la richesse du cadre.

JUILLET. Le gourmand fait son temps d'épreuve et de pénitence dans ce mois; peu touché de la végétation des potagers et des vergers, dont les trésors ne sont pour lui que des moyens de se récurer les dents et de se rafraîchir la bouche, il se soutient en voyant la croissance rapide des lapereaux, des perdreaux, des levrauts et d'autres succulents gibiers.

La finesse excellente du veau de Pontoise en ce temps ne le laisse pas sans émotion; les cailles et les cailleteaux lui font parfois sentir les joies d'un autre temps.

Cailles cailleteaux. Cet oiseau, bien gras, bardé d'un frac de lard, enveloppé d'un surtout de feuilles de vigne est un rôti des plus recherchés dans cette saison, et digne, pour sa délicatesse, de la table des dieux. Il est délicieux sous vingt autres formes.

Si on le remplace dans les tourtes par les alouettes, plus communes, personne ne s'y trompe, autant vaudrait-il essayer de faire passer pour le grand Racine tel tragique de nos jours.

AOUT. La bonne chère languit encore; les riches sont aux champs, les tables de Paris renversées et les parasites à la diète. Cependant les gourmands pressés de vivre pourront déjà dans ce mois manger les *lapereaux* en terrine, et à l'eau-de-vie; les *levrauts* à la suisse, à la czarienne, etc.; les *perdreaux* en papillote, en tourte, et aussi les *tourtereaux*, les *ramereaux*. Ces conseils une fois donnés, je proteste contre une telle impatience, je condamne ces infanticides, et change de matière.

Albran. Bien retroussé et passé à la casserole, avec champignons, truffes ou culs d'artichauts, c'est un manger assez délicat.

Marcassin. Cuit à la broche, farci ou non, le marcassin est d'un bon goût et se digère assez facilement. Il faut pourtant faire à l'occasion de cet héritier présomptif du roi des forêts une réflexion qui s'applique à toute chair trop jeune : malgré sa noble et sauvage origine,

il ne vaut pas en vérité les frais d'une indigestion. — Même éloge et même restriction au sujet du *cochon de lait*.

Septembre. Malgré le proverbe connu, nous ne conseillerons à personne de manger les huîtres avant le mois de décembre; le gibier est déjà bon, mais il sera meilleur dans les mois suivants.

La *grive* de vigne est alors à son point; elle se met à la broche, enveloppée d'une feuille de vigne et sans être vidée, tout comme l'alouette, avec la précaution de recevoir sur des rôties le suc qui en découle, c'est l'esprit de la bête. La grive au genièvre, la grive au bernardin sont deux des cent autres recettes qui font de cet oiseau un mets délicieux.

Le *guignard* traverse en septembre les pleines de la Beauce; et les gourmands prélèvent un succulent tribut sur ces oiseaux voyageurs: on les met à la broche, on leur fait de plus subir les mêmes métamorphoses qu'au pluvier; les pâtés qu'on en forme sont des morceaux de prince.

Artichauts. Il faut les distinguer parmi les légumes de ce mois, ils sont remarquables alors pour leur bon goût et leur délicatesse; les meilleurs viennent de Laon. Les préparations sans nombre qu'on peut leur faire subir exercent les talents des plus savants artistes.

Œufs. Dans ce mois les œufs abondent à Paris, ils y sont bons et au plus bas prix; il faut en faire provision et les conserver dans un lieu sec et frais soit dans du son, soit dans de l'huile. Sans l'œuf, point de crème, point de pâtisseries, point d'entremets sucrés : il se sert de plus de six cents manières et toujours il est agréable au goût, toujours sain et bienfaisant.

Octobre. Nos jouissances alimentaires commencent à redevenir abondantes et vives : le gibier et la volaille y contribuent à l'envi. Le bœuf a passé l'été à s'engraisser, nous nous en apercevons à cette époque; le mouton est aussi plus succulent; le veau, moins délicat qu'au printemps, n'est cependant pas à dédaigner. La marée ne redoute plus les chaleurs.

Novembre. Les campagnes se dépeuplent, et, dès la Saint-Martin, tout ce qui appartient à la classe respectable des gourmands se trouve réuni à la ville. Grand saint Martin, patron de la Halle, et surtout de la Vallée, l'appétit se réveille à votre approche; les hommes bien portants se préparent à célébrer votre fête par un jeûne de trois jours! Une *dinde* de l'année, attendue suffisamment, cuite à point, rouvre la carrière glorieuse des indigestions; ses abatis sont le principe d'une entrée qu'on diversifie d'un grand nombre de manières. Elle-même est si sûre de son mérite, qu'elle se prête à toutes sortes de métamorphoses, sans crainte de compromettre sa réputation. Mais il faut

qu'elle soit jeune, car les honneurs de la daube sont réservées aux douairières.

Ce serait nous répéter que de rappeler ici tout ce qui constitue la bonne chère dans le mois de novembre. Le seul avis que nous devions aux amateurs friands a pour objet de leur annoncer l'arrivée à Paris des harengs frais à laitances. La manière la plus ordinaire de les servir, c'est cuits sur le gril, accompagnés d'une sauce au beurre aiguisée de moutarde fine.

Décembre. En tout digne du mois qui le précède et de celui qui le suit, se recommande par ses fines *matelotes*. La Rapée a le monopole des matelotes excellentes : il faut aller faire une station dans ses guinguettes, où, chose singulière ! le simple fricotier s'élève de beaucoup au-dessus de nos artistes pour cette spécialité.

La viande de boucherie, le gibier, le poisson et la volaille ont en décembre le même degré de bonté que dans les deux mois suivants. Mais la fin de l'année et les obligations qu'elle entraîne rendent les réunions gourmandes assez rares encore. Il faut se préparer aux jouissances qui viendront par les visites faites avec discernement, surtout par le soin de disposer son cœur comme il doit l'être pour nos amphitryons.

Ce serait un crime de lèse-gourmandise que de rester sans émotion et sans sympathie pour l'homme généreux qui vous offre une chère excellente, et vous abreuve de ses meilleurs vins.

Au point où nous sommes parvenus, l'année gourmande a parcouru ses phases diverses. Mais, dira-t-on, nous n'avons parlé ni du dessert, ni des crèmes, ni des pâtisseries. C'est avec intention que nous avons ainsi fait; notre premier soin était pour les gourmands. Eh bien ! pour les véritables gourmands, ce ne sont là que bagatelles, affaires de *friandise;* ils les abandonnent aux dames. Dans un dîner bien entendu, le gourmand se repose après le rôti. Les entremets solides ne sont pour lui qu'un amusement, et les autres une superfluité. Quant au dessert, il n'y prise guère que le fromage et les marrons, en leur qualité d'altérants.

Ce premier tribut payé à la gourmandise, passons à quelques réflexions, discussions, élucubrations du genre philosophique et moral sur les choses de la gueule.

I. *Du coup d'avant et du coup d'après.* Le coup d'avant, peu connu à Paris, est fort en usage dans le nord de l'Europe, surtout en Suède et en Russie. C'est un grand verre de vermouth, d'absinthe, de rhum, ou simplement d'eau-de-vie, que l'on présente à chacun des convives pour le mettre en appétit. Il est servi par le maître-d'hôtel, que l'amphitryon accompagne.

Les sentiments sont partagés sur ce coup. Les uns prétendent qu'une liqueur spiritueuse, prise avant le repas, crispe l'estomac bien

plus qu'elle ne le dispose à digérer; les autres affirment qu'elle le stimule, et le prépare heureusement à de vigoureuses contractions : sur ce point, nous abandonnons chacun à son inspiration. — Il n'en est pas de même du coup d'après, qui consiste dans un demi-verre de vin pur, immédiatement après la soupe. Ce coup ainsi placé dispose très-bien l'estomac à tout ce qui doit le suivre. Il passe à Paris pour tellement salutaire, qu'on y dit proverbialement que le coup d'après *ôte un écu de la poche du médecin :* les dames seules préfèrent le coup du milieu. — Ce coup d'après, si favorable à la digestion, ne l'est pas toujours autant à la réputation œnophile de l'amphitryon. C'est une terrible épreuve pour son vin ordinaire que cette façon de le goûter. Le palais est en ce moment doué d'une franchise pour ainsi dire vierge; sa sensibilité n'est point émoussée par la haute saveur des ragoûts; toutes les houppes nerveuses qui le tapissent, et dont la finesse constitue la délicatesse du sens du goût, sont éveillées en ce moment, et le palais devient ainsi un juge sévère et incorruptible. — Comment donc, après un tel intérêt, négliger le soin du vin ordinaire, comme on le fait trop souvent à Paris? Que nos amphitryons y pensent bien, rien n'est plus important pour leur réputation, pour la santé et la sensualité de tous. Les vins d'entremets sont des articles de luxe, et comme on peut s'en passer, on peut aussi leur pardonner d'être médiocres; mais le vin d'ordinaire qui se boit pendant tout le repas, qui est l'excipient de presque tous les mets, ne peut, ne doit jamais être médiocre; qu'il soit donc franc, naturel, vieux et choisi de manière à résister à l'épreuve du *coup d'après.*

II. *Du potage.* Le potage est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice; non-seulement il en est la première pièce, mais il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin; à peu près encore comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. Dix volumes ne suffiraient pas pour donner la recette de tous les potages connus; nous renvoyons aux traités pratiques, nous bornant à donner ici le potage à la *Camérani*, pour payer au gourmand illustre que nous honorons un juste tribut de reconnaissance.

Potage à la Camérani. Prenez de véritables macaronis de Naples, d'excellent fromage de parmesan, du beurre de Gournay ou d'Isigny, environ deux douzaines de foies de poulets gras, du céleri et de toute sorte de légumes potagers (carottes, panais, navets, poireaux, etc.). — Ces ingrédients une fois réunis, hachez bien menu le foie et les légumes, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre. Pendant ce temps, vous avez fait blanchir les macaronis, que vous assaisonnez de poivre et d'épices fines. Prenez ensuite la soupière destinée au service; dressez au fond un lit de macaroni, par-dessus un lit du hachis précité, enfin un lit de fromage de Parmesan râpé;

vous recommencez de même jusqu'à ce que la soupière soit aux trois quarts environ. Vous la mettez ensuite sur un feu doux, où elle reste un temps convenable. — Ce potage de M. Camérani est un manger délicieux, et le principe d'un très-grand nombre d'indigestions. Il est en ce genre ce que l'on peut manger de meilleur et de plus distingué ; et, seul, il eût suffi pour immortaliser son auteur, connu d'ailleurs par une foule de recettes qui attestent des connaissances infinies dans toutes les parties de la cuisine.

Pour en revenir aux potages, nous dirons que le meilleur bouillon s'obtient avec la viande la plus fraîche, et que les morceaux de bœuf que l'on doit préférer pour la soupe sont la tranche, la culotte, les charbonnées, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau et le gîte à la noix. — On mange rarement de bonne soupe dans les grandes cuisines, parce que l'on y puise à chaque instant dans la marmite pour mouiller les ragoûts, et qu'on la remplit avec de l'eau. Dans les petits ménages, au contraire, le pot-au-feu est l'objet principal, un bon potage y est la base du dîner; l'homme opulent est souvent réduit à leur porter envie.

III. Amphitryon. Pour un homme riche, le plus beau rôle en ce monde est celui d'amphitryon. Mais l'argent seul ne suffit pas pour avoir une bonne table. Il faut des soins, des connaissances et des études dans toutes les parties de l'art alimentaire, et il est plus aisé de gagner rapidement une immense fortune que de savoir s'en faire honneur. Il faut de plus, avec les connaissances techniques, celle des hommes et une bonne éducation.

Qui ne se connaît pas personnellement dans le grand art de faire bonne chère, est forcé de s'en rapporter à ses domestiques pour sa cuisine et pour sa cave; d'où sûrement mauvais service et mauvaise chère. Le véritable amphitryon possède donc une délicatesse extrême dans le palais, pour pouvoir se livrer à une savante dégustation des vins; il surveille avec des soins infinis le choix des aliments; il est doué de qualités morales éminentes qui le mettent à même de rassembler des convives aimables et bien assortis. — Et nous autres conviés, sentons comme il le faut la reconnaissance et l'admiration pour un pareil homme. Un bon dîner étant l'une des plus grandes jouissances de la vie humaine, aimons et honorons celui qui nous le donne, en prenant tant de peine pour faire manger son bien; payons notre écot en joyeux propos, en saillies aimables, en couplets érotiques, en fines reparties, en historiettes amusantes et courtes, courtes surtout. Enfin, travaillons à la gloire des amphitryons pour en augmenter le nombre et multiplier nos plaisirs.

IV. Du dîner. La révolution française n'a pas été seulement une révolution politique, elle a changé toutes nos habitudes. L'art alimen-

taire, comme les autres, en a ressenti l'influence : nos quatre repas (déjeuner, dîner, goûter et souper) ont été réduits à deux, le déjeuner et le dîner; de ces deux même, le dîner est le seul sérieux.

Le dîner est l'action la plus intéressante de chaque jour, celle dont on s'acquitte avec le plus d'empressement et de plaisir. Une coquette renoncerait plutôt à plaire, un poète à être loué, un Gascon à être cru sur parole, un comédien à être applaudi, un riche midas à être encensé, que les sept huitièmes des mortels à faire un bon repas.

Le dîner se sert vers six heures. — Jugez de son importance : si quelque événement imprévu, quelque accident de force majeure le recule seulement d'une heure, voyez comme toutes les mines des convives s'allongent, comme la conversation la plus animée languit tout à coup, comme les visages se rembrunissent, comme tous les yeux se tournent machinalement vers la salle à manger. — L'obstacle cesse-t-il, le maître-d'hôtel vient-il annoncer que l'on a servi, ce seul mot fait l'effet d'un talisman ; c'est une parole magique qui rend à chacun sa sérénité, sa gaieté et son esprit.

On s'assied, et le silence, d'abord général, atteste la force et l'universalité des sensations. Un potage brûlant donne le signal de l'action ; une tranche artistement coupée de la culotte tremblante d'un bœuf gras lui succède entourée de quelques légumes : telle est la base du dîner.

Pendant ce temps, les hors-d'œuvre stimulants disparaissent, et les entrées, qui se mangent après le bouilli, donnent le temps de couper les relevés qui ont remplacé le potage.

L'officier chargé de ce soin se pénètre du juste sentiment de son importance ; il découpe selon les règles de l'art, et les morceaux ainsi divisés paraissent dans toute leur splendeur. Le repas s'accomplit de la sorte avec ordre, aucune partie du service ne languit ; une bouteille de vin ordinaire le mieux choisi permet à chaque convive d'apaiser agréablement sa soif et d'exciter son estomac.

Cependant le rôti paraît, son fumet délicieux aiguillonne les appétits et les prépare à de nouvelles jouissances. C'est alors que les vins d'entremets circulent et que les langues se délient. Le vin de Bourgogne, celui de Bordeaux, et surtout le pétillant Aï, font éclater à la ronde les propos joyeux, les bons mots et les traits délicats : c'est le moment des déclarations et des demi-confidences. Les entremets marchent avec le rôti, ou paraissent séparément à sa suite. Dans ce cas, un énorme pâté venu de Strasbourg, de Toulouse ou de Périgueux, occupe gravement le centre de la table. Des entremets dans lesquels le cuisinier a épuisé toutes les ressources de son génie lui servent d'acolytes, et les extrémités de la table réservées aux petits-fours, aux crè-

mes, aux friandises attirent la principale attention des enfants et des dames.

Le dessert est la partie brillante, celle qui demande la réunion d'une foule de talents agréables : un bon officier doit être tout à la fois glacier, confiseur, décorateur, peintre, architecte, sculpteur et fleuriste. Dans les repas d'apparat, ces talents se développent de la manière la plus étonnante; dans certaines fêtes, le dessert seul s'est élevé à plus de dix mille écus. Mais, comme ce service parle plus aux yeux qu'aux autres sens, le véritable et fidèle gourmand se contente de l'admirer. — Les glaces font partie du dessert ; mais c'est encore un art à part, et les habiles glaciers sont presque aussi rares que les bons rôtisseurs.

V. PRINCIPES GOURMANDS. Un gourmand vraiment digne de ce nom mange toujours sa soupe bouillante et prend son café brûlant. — La plus grande peine que l'on puisse faire à un gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires : rendre visite à des gens qui mangent est donc un manque d'usage et de savoir-vivre; c'est les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses.

— Un véritable gourmand ne se fait jamais attendre.

— Le vin du cru, un dîner d'ami et de la musique d'amateurs sont trois choses également à craindre.

— La méthode de servir plat à plat est le raffinement de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, long-temps et beaucoup, chaque plat étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits.

— Il est essentiel qu'une salle à manger soit échauffée dans toutes ses parties. Un poêle remplit assez bien cette condition.

— Il n'est pas moins nécessaire d'avoir les pieds chauds tandis qu'on mange. Des boules d'étain remplies d'eau à 60° nous paraissent le plus sûr moyen d'entretenir cette partie du corps, qui influe si puissamment par sa température sur les organes de la digestion.

— Que la table soit parfaitement éclairée, sans embarras pour le service et sans danger pour les sauces.

— La principale occupation d'un maître de maison à table est de surveiller l'état de l'assiette de chacun des convives; elle est l'astre sur lequel il doit avoir les yeux sans cesse. Son premier devoir est de la tenir toujours garnie, ainsi que le verre plein. Il doit avoir horreur du vide.

— Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile. Le meilleur d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. Les dames s'acharnent aux croupions; et si ce sont des perdrix, à l'estomac.

— On distingue dans un aloyau le morceau du procureur et celui

des clercs ; ce dernier est le moins tendre. Ceci vient à l'appui de la loi des contrastes, car rien n'est plus coriace qu'un vieux procureur.

— Les oies, les canards, les sarcelles, et généralement tous les oiseaux aquatiques se découpent selon des principes différents de la volaille; on les sert par aiguillettes levées très-minces. — Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, tournent toujours au détriment du dîner. Le grand point, c'est de manger chaud, proprement, longtemps et beaucoup.

— Les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par delà le dessert n'est que de politesse; mais ils sont en général très-polis.

VI. Maximes et réflexions. De toutes les actions de la journée d'un gourmand, le dîner étant la plus importante, on ne saurait donner une attention trop scrupuleuse à tout ce qui s'y rapporte.

— Un vrai gourmand aime tout autant faire diète que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner.

— Les dîners fins se font en petit comité : un repas de foncés amateurs ne doit pas excéder dix couverts.

— Quelques personnes redoutent à table une salière renversée et le nombre treize. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y aurait à manger que pour douze. Quant à la salière, l'essentiel est qu'elle ne répande pas dans un bon plat.

— Le fromage est le biscuit des ivrognes.

— Les femmes, qui partout ailleurs font le charme de la société, se trouvent déplacées dans un dîner de gourmands, où l'attention, qui ne veut point être partagée, est tout entière pour ce qui garnit la table et non pour ce qui l'entoure. Mais, après le vin nuptial et le café, le beau sexe reprend tous ses droits. Le docteur Gastaldy prétend même qu'alors il en a acquis de plus vifs encore.

— En province et surtout dans les bonnes villes du midi, où l'on fait excellente chère, un grand dîner est une affaire d'état. On en parle trois mois d'avance, et la digestion en dure six semaines.

VII. De la patisserie et des patissiers. La pâtisserie est à la cuisine ce que les figures de rhétorique sont au discours; elle en est la vie et l'ornement. Une harangue sans figures et un dîner sans pâtisserie seraient également insipides; mais, comme il n'appartient pas à tout le monde d'être éloquent, de même bien peu d'hommes savent manier la pâte. Les bons pâtissiers sont presque aussi rares que les grands orateurs; et si, dans l'histoire de la parole, on trouve tout au plus cinq ou six grands écrivains, on aura peine, dans l'histoire du four, à citer cinq ou six fameux artistes. — Les pâtissiers de France méritent réellement seuls d'être cités. Toulouse et Strasbourg se sont fait un grand nom par leurs pâtés de foies gras; Périgueux, par ceux

de perdrix, et Nérac par ses terrines; mais qu'il y a loin de ces préparations, du point de vue qui nous occupe, aux productions tout à la fois ingénieuses et profondes qui sortent journellement des premiers fours de Paris!

La pâtisserie est un art tout à la fois agréable et utile, dans lequel les jolies femmes feraient bien de s'exercer; elles y trouveraient une occupation, un plaisir et des moyens sûrs de recouvrer ou de conserver leur embonpoint et leur fraîcheur. Cette idée, mûrie dans le cerveau d'un adorateur du petit-four et du beau sexe, l'a porté à composer des exhortations pathétiques dont voici l'échantillon :

« Femmes aimables et charmantes, que l'ennui ou les douleurs dévorent, sortez de l'oisiveté meurtrière qui consume le printemps de vos jours; que ces moules destinés à former tant de friandises recherchées cessent d'êtres maniés par des mains si vulgaires. Que le sucre, le jasmin et les roses soient désormais mariés par la main des grâces. »

L'art du four a fait d'immenses progrès depuis une trentaine d'années. Nos pâtisseries, autrefois massives, indigestes, lourdes, sans grâce et sans esprit, offrent maintenant, sous les formes les plus aimables et les plus variées, des préparations tout à la fois légères et salubres, également amies de l'œil et de l'estomac, et dans lesquelles une combinaison savamment graduée de tous leurs principes constituants atteste dans leurs auteurs le chimiste habile, le dessinateur plein de goût et le pâtissier vraiment artiste. Honneur donc aux producteurs éminents! honneur aussi aux consommateurs friands!

Les thés somptueux qui ont remplacé les soupers d'autrefois seraient incomplets si les pâtisseries les plus fines, les plus légères et les plus brillantes ne venaient en augmenter l'éclat et aider à la consommation des liquides. — Les dîners sont aussi, mais dans un autre genre, un très-beau fleuron de la couronne des pâtissiers : les petits pâtés au jus, les vol-au-vent, les pâtés chauds ornent le début; un énorme pâté de volaille ou de gibier est le plus beau relevé d'un succulent rôti. Il doit être flanqué d'une timbale de macaroni et d'une énorme tourte de frangipane en mi-partie, et escorté aux quatre angles de la table de pâtisseries (génoises, fanchonnettes, ramequins) moins volumineuses. C'est une préparation au dessert dans lequel l'architecture, la peinture et la sculpture uniront leurs efforts pour flatter tous nos sens à la fois.

Enfin la pâtisserie fait encore les frais de tout déjeuner savant; à toutes les heures du jour et de la nuit, elle est donc nécessaire au gourmand.

VIII. Du vin. « Il y a trop de vin dans ce monde pour dire la » messe, il n'y en a point assez pour faire tourner les moulins, donc » il faut le boire. » Cette réflexion du procureur d'une abbaye de cha-

moines réguliers cache un grand sens sous des paroles simples ; c'est un véritable apophthegme.

Le vin est le meilleur ami de l'homme, le compagnon de sa vie, le consolateur de ses chagrins, l'ornement de sa prospérité : c'est le lait des vieillards, le baume des adultes et le véhicule des gourmands. Lorsque les premiers services sont passés, que le vin ordinaire a préparé les voies, les vins fins ouvrent les cœurs à la confiance, à l'hilarité. Que les convives se livrent à ces doux sentiments sans crainte, mais avec retenue si le beau sexe est présent.

Le vrai gourmand offre ici un modèle de conduite et de convenance; son estomac largement pansé reçoit en abondance un vin naturel et généreux, il l'emporte de quatre bouteilles au moins sur le buveur sans appétit. — Mais, pour boire le vin sans risques, il faut qu'il soit bon, vieux, naturel. Que de conditions difficiles à réunir dans un pays où la fraude et l'ignorance métamorphosent en un dangereux poison l'un des plus doux présents de la Providence ! — L'homme de goût et d'esprit ne doit point se décourager dans la tâche difficile de former une bonne cave : il lui faut trente années de soins, de dépenses, de voyages, une vigilance et une activité presque surhumaine ; mais qu'importe ? — Les jouissances qu'il se prépare sont indicibles ; et quel héritage à transmettre au fils qui portera son nom !

IX. Du coup du milieu. La ville de Bordeaux nous a donné cette merveilleuse invention, trait de génie qui met à même de faire un second dîner.

Entre le rôti et les entremets, c'est-à-dire vers le milieu du dîner on voyait s'ouvrir les portes de la salle à manger, et apparaître une jeune fille de dix-huit ans, grande et bien faite, dont les traits portaient l'empreinte de l'engageance. Portant d'une main un plateau chargé de verres, de l'autre un flacon de cristal rempli de rhum de la Jamaïque, de vin ou d'absinthe, notre Hébé faisait le tour de la table. Elle versait un verre de nectar amer à chacun, en commençant par le plus gourmand ou le plus qualifié des convives; ce ministère accompli elle se retirait en silence. Aujourd'hui la jeune fille a disparu, mais le *coup du milieu* nous reste : son effet est magique ; chaque gourmand se sent alors dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table; et si le coup du milieu venait trop tard, chacun en sortirait avec de l'appétit de reste. — A Paris comme à Bordeaux, d'ailleurs, les dames font un cas particulier du *coup du milieu*.

X. Du fromage et des fromages. Le fromage, avons-nous dit, est le biscuit des ivrognes ; cela doit s'entendre des fromages salés qui, comme ceux de Gruyères, de Roquefort, de Sassenage et de Gérardener, provoquent la soif et font trouver bon tout vin médiocre. Mais entre ces fromages et les fromages frais il y a une telle différence,

qu'on a peine à les croire de la même famille. — Les quatre que nous venons de citer tiennent un rang distingué parmi les premiers ; on y peut joindre encore ceux du mont Dor, de Franche-Comté, de Marolles, et surtout le fromage de Brie, l'un des meilleurs qui se mangent à Paris. Le fromage de Hollande et deux ou trois espèces anglaises ne sont pas sans mérite; celui de Parmesan ne s'emploie guère que dans les ragoûts. Les fromages frais les plus recherchés à Paris sont ceux de Neufchâtel en Normandie et ceux de Viry. On en fabrique à l'office un grand nombre dont la base est toujours le lait, la crème et le sucre. Mais aux fromages salés est réservée la prééminence, seuls ils rappellent le gourmand à la bouteille.

XI. DES FRUITS. Les fruits sont le principe d'une foule de préparations estimées, délicates et friandes. Chaque saison a les siens. A l'époque où ils sont abondants, la halle de Paris est le plus beau verger du monde. — Les *fraises* sont les fruits les plus précoces que la divine providence accorde à nos tables et l'un des plus estimés à Paris, où elles durent depuis la fin d'avril jusqu'en octobre. Les fraises sont saines et jolies, balsamiques, rafraîchissantes, et quelque peu laxatives : le sucre et du vin généreux corrigent cette dernière propriété en les rendant amies de presque tous les estomacs. Elles sont bonnes surtout le matin à jeun, ou lorsque le travail de la digestion est achevé; elles se mangent crues, avec du sucre en poudre, quelquefois avec un peu de vin. On en fait d'agréables confitures, ou bien on les conserve par le procédé Appert. — Les *cerises* paraissent bientôt après les fraises, leur acidité les rend très-salutaires, mais elles conviennent mieux à jeun qu'après un bon dîner. Les plus estimées viennent de la vallée de Montmorency, où se distinguent entre toutes les *gobets à courte queue* et les *cerises anglaises*. — Les *guignes* et les *bigarreaux*, plus doux, sont moins sains que les cerises ; on les croit fiévreux. On fait avec les cerises d'excellentes compotes et de bonnes confitures ; on les dessèche, on les confit, on les met à l'eau-de-vie, etc. (Voir le Conservateur pour ces préparations.) — Les *abricots* sont des fruits muscoso-sucrés qui suivent d'assez près les cerises; ils forment, ou crus, ou en compote, un plat de dessert auquel on fait toujours honneur. Les officiers, les pâtissiers et les confiseurs en tirent parti de mille manières. Les *abricots-pêches* sont plus gros et plus juteux que les abricots ordinaires ; ils ont un goût et un parfum particuliers. — Les abricots bien mûrs sont adoucissants, nourrissants et relâchants. — On fait d'excellentes glaces avec les fruits dont nous avons parlé jusqu'ici. — Les *groseilles* viennent à peu près avec les cerises ; elles se servent égrenées avec du sucre en poudre ; on les mange en compotes ; on les botte avec du sucre fin ; leur gelée est de toutes les confitures la plus usitée (voir pour toutes ces prépa-

rations, pour le sirop, la liqueur et les glaces, l'article *Groseilles* du Conservateur). La légère acidité de ce fruit le rend rafraîchissant, apéritif et stomachique ; il est d'un usage diététique très-salutaire. — La *framboise* a un parfum délicieux : elle est nourrissante, cordiale, adoucissante et légèrement fondante, très-saine et bonne à l'estomac : elle se mange crue, mêlée aux groseilles et aux fraises (voir pour ses compotes, confitures, glaces, marmelade, dragées, sirop, l'ouvrage cité). — Vers la fin de juillet, il se fait à Paris une prodigieuse consommation de *noix* en *cerneaux* que l'on accommode avec du verjus, du sel et un peu de poivre fin. Les noix fraîches et les noix sèches sont indigestes (voir *ibidem* pour les noix vertes). — Les *pêches* sont le fruit le plus beau et le plus distingué que produise notre climat. Celles de Montreuil l'emportent sur toutes les autres : le teton-de-Vénus est la reine des espèces ; la mignonne, plus hâtive, est moins fine ; les *presses* ou pêches adhérentes sont moins estimées et moins estimables. Les pêches sont des fruits rafraîchissants, fondants, apéritifs, faciles à digérer, qui se mangent crus avec du sucre, ou bouillis dans l'eau comme les œufs à la coque. Elles sont d'une grande importance entre les mains des glaciers et des confiseurs. — Les *prunes*, celles de reine-Claude, de mirabelle, de monsieur et de Sainte-Catherine, seules admises crues sur les tables un peu recherchées sont agréables ; les autres espèces sont toutes plus ou moins médiocres. Les *pruneaux* de Tours ou d'Agen ou prunes sèches, les mirabelles de Metz sont estimés et recherchés. Les prunes cuites et préparées de diverses manières sont fort saines (voir le Conservateur). — Parmi les *poires*, les plus estimées sont le doyenné, le beurré, la cressane, le Saint-Germain, le bon-chrétien d'été et d'hiver, le rousselet, la bergamote, le messire-Jean et la virgouleuse. Ce fruit est un manger délicieux ; mûr à point, il se distingue par des qualités humectantes, apéritives, nourrissantes et légèrement laxatives : un peu de sucre, un commencement de cuisson dans l'eau les rend de plus facile digestion (voir *ibidem* pour leurs préparations). Les *coings* ne se mangent que cuits et servent à former des compotes, des gelées, des confitures liquides, de la marmelade, du ratafia, etc. Ils diffèrent des poires par leurs qualités diététiques : ils sont de propriété astringente et stomachique. — Le *raisin* se sert cru ; le *fontainebleau* est le meilleur qui se mange à Paris : bien mûr, ce fruit est rafraîchissant, fondant, légèrement laxatif et en général très-sain (voir le Conservateur pour les raisins secs). — Le *verjus* est d'une grande utilité pour les cuisiniers, les confiseurs et les officiers ; ses qualités acidules et rafraîchissantes le font rechercher dans une foule de circonstances. Les *pommes*, qui durent plus de huit mois chaque année, sont d'une grande ressource pour les desserts. Elles acquièrent

une grande importance lorsque, passées par les mains du cuisinier ou de l'officier, elles se sont transformées en entremets variés, en compotes, en gelées, en sucre, en pâtes. C'est à n'en pas finir, que d'énumérer les avantages de ce fruit; on regarde comme calamiteuses, en plus d'un pays, les années où les pommes manquent. Crues et bien mûres, elles ne conviennent qu'aux bons estomacs pour lesquels elles sont rafraîchissantes, laxatives et nourrissantes. — Les *nèfles* molles sont assez généralement du goût de tout le monde; on les trouve le plus souvent astringentes. — Les *marrons* de Lyon ou du Luc jouent pendant l'hiver un assez grand rôle sur nos tables. Le cuisinier en confectionne un potage au gras fort estimé; il les fait entrer dans les chipolatas, dans les dindes rôties; il en prépare d'excellentes purées; les crèmes, les omelettes soufflées tirent de la distinction de la farine des marrons. — L'officier les fait bouillir ou rôtir, il en forme des compotes, des biscuits, etc. Le confiseur les confit au sec, les glace, en fait des pâtes délicieuses (voir le Conservateur). Le marron est nourrissant, mais trop lourd pour les estomacs faibles et pour les personnes sédentaires. — Les *amandes* ne paraissent guère en entier sur nos tables que vertes ou bien mélangées aux fruits secs du carême connus sous le nom de mendiants. Pour les pâtissiers et les confiseurs, elles sont d'une tout autre importance, elles font la gloire du petit-four; c'est le plus beau fleuron de la couronne du confiseur. — Ce fruit est nourrissant, relâchant, calmant, adoucissant; mais il exige un bon estomac. — Des *amandes amères* ne conviennent qu'en très-petite quantité et mêlées aux amandes douces dont elles relèvent et aiguisent la saveur. Les *pistaches*, regardées comme aphrodisiaques, conviennent aux convalescents, dont elles fortifient l'estomac. Elles jouent un grand rôle dans la cuisine, dans l'office, chez les pâtissiers et surtout chez les confiseurs. — Les *avelines* sont adoucissantes et nourrissantes; elles font partie des fruits secs du carême, mais elles ne conviennent pas à tous les estomacs. Le confiseur et l'officier nous les offrent sous plusieurs formes délicates et appétissantes. — Les *figues* d'Argenteuil sont un des meilleurs hors-d'œuvre potagers que l'on puisse donner à Paris; elles sont succulentes, parfumées et juteuses : c'est un aliment très-sain, adoucissant et de facile digestion. Quant aux figues sèches, on les considère comme pectorales et lénitives. — Les *melons* sont un autre fruit de hors-d'œuvre; bons, bien parfumés et à leur point juste de maturité, ils sont avec raison fort recherchés des gourmands. Leur chair est fondante alors, savoureuse, humectante, et convient par-dessus tout aux estomacs chauds. Il y a une telle différence entre les melons de bonne qualité et les médiocres qu'on ne peut prendre trop de précautions pour éviter ces derniers; le moyen le plus sûr est de les acheter à la coupe. Les *mûres* se man-

gent encore en hors-d'œuvre, bien grosses et bien noires ; elles sont rafraîchissantes, apéritives, fondantes et quelque peu laxatives. On les confit au sec et au liquide, on en fait un sirop (voir le Conservateur). — Les *olives* paraissent à l'entremets dans de l'eau fraîche. Farcies aux câpres et aux anchois, et confites à l'huile vierge, elles font un délicieux manger. Pourtant c'est la cuisine qui en tire le plus grand parti comme garniture. On doit manger les olives avec modération. Les *dattes* choisies sont onctueuses, sucrées et d'un excellent goût. Légèrement astringentes, elles modèrent le cours de ventre, fortifient l'estomac, adoucissent la poitrine, les reins et la vessie ; elles nous arrivent desséchées. — Les *oranges* de Malte et de Portugal sont sans contredit le plus beau, le plus apparent et le plus parfumé des fruits du dessert ; elles s'y mangent en compotes, crues, en gelées. Le confiseur surtout en tire un grand parti (voir *ibidem*). — Les oranges sont un des fruits les plus sains : leur suc légèrement acide, rafraîchissant, stomachique et apéritif, est du goût de tout le monde. Les *bigarades,* espèces d'oranges d'un goût particulier et assez agréable, sont un assaisonnement de propriété acide et astringente. — Les *citrons* jouent un grand rôle dans la cuisine. Mais ce sont les confiseurs et les distillateurs qui en font le plus grand usage, c'est une des clefs de voûte de leur édifice. Les premiers les confisent au sec, au liquide, en tailladins, en bâtons, etc. ; ils en font des pâtes, des conserves, de la marmelade, des massepains, des dragées, des pastilles, une poudre pour la limonade en sirop, etc. Les seconds font entrer le zeste dans un grand nombre de liqueurs ; ils fabriquent des crèmes de citron, de limettes, etc. (voir *ibidem*) : ce fruit, des plus sains, est rafraîchissant. — Les *cédrats* sont l'espèce de citrons la plus distinguée. — Les *grenades* ont un suc très-agréable, acidule et rafraîchissant contenu dans leurs grains ; leur écorce fortement astringente est du ressort de la pharmacie. —L'*ananas* est le plus distingué des fruits qui paraissent sur nos tables ; c'est chez nous un produit des serres chaudes. On le mange cru, coupé par rouelles, assaisonné de sucre en poudre. Il est avec ceux qui précèdent la base de glaces fort estimées. — Nous renvoyons au Conservateur pour ce qui regarde les friandises du confiseur.

XII. OUBLI RÉPARÉ. Le calendrier gastronomique ne fait pas mention des *ortolans*, des *coqs de bruyère*, des *pintades* et des *râles de genêt ;* ce sont de graves omissions, que nous nous empressons de réparer. — L'*ortolan* est un oiseau de passage des contrées méridionales de l'Europe ; à son passage, on le prend aux gluaux et à la nappe. Il est peu chargé de graisse alors, mais au moyen du millet dont on le nourrit pendant quelques jours dans un endroit privé de lumière il arrive à l'obésité en peu de temps. C'est un mets très-recherché,

et pour plusieurs gourmands le gibier par excellence. Ils se cuisent à la broche le plus ordinairement, bardés de lard, et se mangent arrosés de jus d'orange. — Les *coqs de bruyère* (grand et petit tétras) habitent les grandes forêts du nord ; leur chair est noire, d'un fumet particulier et d'un goût exquis; ils sont reçus et traités dans les cuisines comme les faisans. — La *pintade* grasse est blanche, délicate et d'un goût fin. Jeune, elle se mange à la broche comme son fils le pintadeau ; en daube, elle forme un plat distingué; on peut lui appliquer les préparations diverses des poulardes. — Le *râle de genêt* arrive avec les cailles au mois de mai, et part avec elles en septembre. Plusieurs gourmands le trouvent plus agréable et plus délicat que les perdrix. Le râle d'eau est de beaucoup inférieur. L'un et l'autre s'apprêtent comme les canards; pourtant, il est plus ordinaire de servir à la broche le râle de genêt.

XIII. ANECDOTES. — *L'abbé d'un jour.* Sur le Taurion, petite rivière qui nourrit d'excellentes truites, existait jadis une abbaye de bons religieux de l'ordre de saint Bernard. Ces Bernardins savaient rendre justice à leur onde enchantée, et l'exploitaient avec ferveur. Là, au nombre de deux seulement, et sous la conduite d'un vénérable abbé, qui mangeait pour trois, ils menaient une vie tranquille et délicieuse, oubliant le monde et ses plaisirs, et ne s'occupant chaque jour qu'à compléter leur embonpoint.

L'ordre, pour conserver ces précieuses traditions, ne nommait à l'abbaye qu'un sujet distingué par ses découvertes dans l'art de flatter un palais délicat et exercé. — L'abbé venait de mourir, plusieurs candidats sollicitaient cette dignité; elle fut conférée au père Eutraphie. Il se rend aussitôt au palais : les fermiers veulent lui rendre des comptes, ses confères l'entretenir des affaires de la maison, etc.; il n'écoute rien, et demande des truites. On lui en sert à souper une qui pesait vingt livres. Notre abbé l'attaque, la trouve excellente, et se félicite d'une nomination qui le met à même d'en manger chaque jour de pareilles. Mais, hélas! l'homme propose et Dieu dispose : le poisson n'était pas encore achevé que déjà D. Eutraphie se sent suffoqué. On veut en vain le secourir; il fait pour avaler d'inutiles efforts, et meurt avec la queue de la truite dans la bouche.

Nous serions tenté de croire que La Fontaine avait eu connaissance du fait lorsqu'il composa, d'après Athénée, son joli conte du *Glouton,* où se trouvent ces vers :

> Et, puisqu'il faut que je meure,
> Sans faire tant de façon
> Qu'on m'apporte tout à l'heure
> Le reste de mon poisson.

— *La mouillette inutile.* M. de La Reynière était dans son temps le plus illustre gourmand de Paris, et ce n'est pas peu dire. Riche financier, il n'avait besoin que de beaucoup d'appétit pour se satisfaire. Il mordait dans un pâté de foie gras comme dans une brioche, avalait les truffes comme des cerises. — Il tombe un jour malade : pour premier remède, on lui prescrit la diète. C'était le pire de tout pour un gourmand, et il l'aurait sans doute bien mal observée, sans la vigilance de madame de La Reynière, qui s'emparant de toutes les clefs, et s'établissant sa garde-malade, le mit absolument en tutelle. — Les remèdes opèrent, et M. de La Reynière entre en convalescence. Le médecin permet les aliments; mais comme il connaît son malade, il en prescrit exactement la dose : un œuf frais accompagné d'une seule mouillette. L'équivoque était difficile sur l'œuf, le malade s'en dédommagea sur la mouillette. Elle était de dimension monstrueuse ; madame voulut contester, mais en vain : l'ordonnance était suivie à la lettre. — On met le couvert sur le lit du malade, l'œuf est apporté, et M. de La Reynière se dispose à dîner en vrai convalescent. Mais en suçant le lait de cet œuf frais il hume si fort qu'il avale le jaune en même temps. O malheur ! ô déplorable précipitation ! — La belle mouillette était inutile. — Madame la fit emporter gravement avec la coquille. M. de La Reynière en pensa retomber malade, et ne fut consolé qu'à sa première indigestion. (Le héros de cette anecdocte est l'aïeul de l'auteur de l'*Almanach des Gourmands.*)

— *Le curé bien avisé.* Le curé de M***, renommé dans toute la province pour sa gourmandise, fut invité par des dames qui voulaient s'amuser à ses dépens. — Le curé, recherché dans ses goûts, faisait plus de cas de la chair fine et délicate que de la grosse chair ; elles le savaient. Cependant, comme il était grand mangeur, il ne se montrait difficile que lorsqu'il y avait à choisir. Ces dames fondèrent là-dessus leur espièglerie. M. le curé, invité au château, trouva la table chargée de grosses pièces, viandes communes, entremets nourrissants, etc., et rien de plus. Il se livra donc à son appétit, prenant le temps comme il venait, et se consolant de l'absence des ortolans par la présence des aloyaux. Le curé se ralentit, les dames s'en réjouissent : alors, au lieu de dessert, on met sur la table un second dîner composé d'entrées délicates, de gibier fin, de petits pieds, le tout accommodé selon les grands principes de l'art. Notre curé, repu, devient furieux à cet aspect, apostrophe durement les dames, se lève de table et sort très en colère, sans vouloir rien écouter. Les dames se reprochaient déjà d'avoir poussé la plaisanterie trop loin, lorsque le curé, reparaissant, feint d'être apaisé, se rassied et mange comme quatre. — L'excellent homme était un vrai Romain ! — Les dames, mystifiées à leur tour, sentirent toute la supériorité de ce gourmand digne de l'antiquité.

— *Le capitaine de cavalerie.* — M. d'A., capitaine de cavalerie, était devenu, grâce à son prodigieux appétit, d'un embonpoint excessif; comme exception et compensation, il n'en avait rien perdu en devenant obèse. Il quitta le service. Le régiment dans lequel M. d'A. avait servi long-temps vint à passer par la ville qu'il habitait, et les officiers résolurent de lui offrir à dîner. Un des plus anciens, qui connaissait mieux que les autres toute l'étendue de l'appétit de M. d'A., affirma que, quoique l'on ne fût que douze, il était prudent de commander le dîner pour vingt-quatre. La plupart se récrièrent; le vieux militaire assura que M. d'A. mangerait seul le dîner pour douze. Un pari de cinquante louis s'ensuivit entre les autres officiers d'une part et le vieux capitaine de l'autre.

Celui-ci se rendit chez M. d'A. pour l'inviter, le jour même. — Il le trouva à table; et lorsque M. d'A. eut appris le motif de sa visite : Vous « prenez mal votre temps, dit-il; j'ai déjà mangé une soupe copieuse » et ce gigot dont vous ne voyez plus que le manche; mais comme je » vous aime depuis long-temps, je veux faire quelque chose en votre » faveur et je vous suis. » — Arrivé à l'auberge, M. d'A. fit disparaître en peu de temps le premier et le second service. L'hôtesse vint alors annoncer qu'elle recevait un très-beau brochet — faites-le cuire, dit gravement M. d'A.; et puisque dans votre pari il a été stipulé qu'il n'y aurait point de dessert, ce brochet m'en tiendra lieu. — Les officiers avaient perdu leur pari; ils dispensèrent M. d'A. de cette nouvelle marque de complaisance, se promettant en eux-mêmes de ne plus inviter à dîner ce mangeur intrépide.

— *Un enfant qui promet.* — Un jeune enfant, au milieu d'un grand repas, n'ayant plus d'appétit, se prit à pleurer. — On lui demanda la cause de ses larmes : Je ne puis plus manger, répondit-il. — Eh bien ! mettez dans votre poche, lui dit tout bas son voisin. — Elles sont pleines, répliqua l'enfant avec une naïveté charmante.

— *Mot profond d'une petite fille.* — Une petite fille de huit ou neuf ans, fort gentille, entendait un jour son père, assez bon gastronome, disserter avec ses amis sur les espèces de jouissances différentes que procurent la gourmandise et la friandise. — Moi, dit l'enfant, je préfère être friande, parce qu'on a encore faim après... !

— *Singulière distraction.* — Un abbé, grand amateur de marée, visitait souvent le Rocher-de-Cancale. — Il s'y donna avec du saumon, une indigestion majeure. — Trois jours après, l'idée de ce poisson lui revenant pendant la messe, on l'entendit, au lieu de *mea culpa* du *confitéor*, répéter en se frappant la poitrine : Ah! le bon saumon, ah! le bon saumon!

XIV. Minuties importantes.—Quelques principes de savoir-vivre à table sont résumés dans une conversation plaisante entre Delille et l'abbé Cosson, c'est le poète qui raconte :

« Dernièrement, dit-il, l'abbé Cosson, professeur de belles-lettres au collége Mazarin, me parla d'un dîner où il s'était trouvé quelques jours auparavant, avec les gens de la cour, les cordons-bleus, des maréchaux de France, chez l'abbé de Radonvilliers, à Versailles. Je parie, lui dis-je, que vous y avez fait cent incongruités. — Comment donc? reprit vivement l'abbé Cosson, fort inquiet. Il me semble que j'ai fait la même chose que tout le monde. — Quelle présomption! Je gage que vous n'avez rien fait comme personne. Mais voyons, je me bornerai au dîner; et d'abord que fîtes-vous de votre serviette en vous mettant à table? — De ma serviette? Je fis comme tout le monde; je la déployai, je l'étendis sur moi, et l'attachai par un coin à ma boutonnière. — Eh bien, mon cher, vous êtes le seul qui ayez fait cela; on n'étale point sa serviette, on la laisse sur ses genoux. Et comment fîtes-vous pour manger votre soupe? — Comme tout le monde, je pense. Je pris ma cuiller d'une main et ma fourchette de l'autre... — Votre fourchette, bon Dieu! Personne ne prend de fourchette pour manger sa soupe. Mais poursuivons. Après votre soupe, que mangeâtes-vous? — Un œuf frais. — Et que fîtes-vous de la coquille? — Comme tout le monde; je la laissai au laquais qui me servait. — Sans la casser? — Sans la casser. — Eh bien, mon cher, on ne mange jamais un œuf sans briser la coquille. Et après votre œuf? — Je demandai du *bouilli*. — Du *bouilli!* Personne ne se sert de cette expression; on demande du bœuf, et point de bouilli. Et après cet aliment? — Je priai l'abbé de Radonvilliers de m'envoyer d'une très-belle volaille. — Malheureux! de la volaille! On demande du poulet, du chapon, de la poularde; on ne parle de volaille qu'à la basse-cour. Mais vous ne dites rien de votre manière de demander à boire. — J'ai, comme tout le monde, demandé du champagne, du bordeaux, aux personnes qui en avaient devant elles. — Sachez donc qu'on demande du *vin de Champagne*, du *vin de Bordeaux*... Mais dites-moi quelque chose de la manière dont vous mangeâtes votre pain. — Certainement à la manière de tout le monde : je le coupai proprement avec mon couteau. — Eh! on rompt son pain, on ne le coupe pas... Avançons. Le café, comment le prîtes-vous? — Eh! pour le coup, comme tout le monde; il était brûlant, je le versai par petites parties de ma tasse dans ma soucoupe. — Eh bien, vous fîtes comme ne fit sûrement personne : tout le monde boit son café dans sa tasse, et jamais dans sa soucoupe. Vous voyez donc, mon cher Cosson, que vous n'avez pas dit un mot, pas fait un mouvement qui ne fût contre l'usage. L'abbé Cosson était confondu, continue Delille.

Pendant six semaines, il s'informait à toutes les personnes qu'il rencontrait de quelques-uns des usages sur lesquels je l'avais critiqué. » Delille lui-même les tenait d'une femme de ses amies, et avait été long-temps à se trouver ridicule dans le monde, où il ne savait comment s'y prendre pour boire et manger conformément à l'usage.

POÉSIES GOURMANDES.

ÉPITRE D'UN VRAI GOURMAND A SON AMI L'ABBÉ D'HERVILLE

QUI NE CESSAIT DE LUI PRÊCHER L'ABSTINENCE.

Pour Dieu, l'abbé, trêve à tes longs reproches!
Je suis gourmand, comme un autre est héros;
Pour moi, ta muse est semblable à ces flots
Qui, courroucés contre un amas de roches,
Vont les frappant, sans prendre de repos.

Ce que je suis, je prétends le paraître;
Je suis gourmand, oui, certe! et je veux l'être!
Et tes leçons ne me feront changer.
J'ai commencé, laisse-moi donc poursuivre.
Harpagon dit : Il faut manger pour vivre;
Et je dis, moi, que je vis pour manger.
Que l'on m'appelle un cochon d'Épicure;
C'est un éloge et non pas une injure.

A l'appétit de cet Apicius,
Gourmand fameux, honneur, gloire de Rome,
Si je ne puis unir de Lucullus
Les grands trésors; digne au moins du nom d'homme,
Pour bien manger, je veux qu'on me renomme,
Que l'on me cite en exemple aux mortels,
Heureusement nés mangeurs sensuels.

Ami, chacun pour aller à la gloire,
Suit le chemin qui pour lui fut tracé;
César y va conduit par la victoire,
Sans avoir peur que son char fracassé,

Ne le renverse ; et nouvel Hippolyte,
Il ne craint point d'aller au noir Cocyte,
Faire trop tôt à Pluton sa visite.

J'ambitionne un illustre renom,
Je l'obtiendrai : je graverai mon nom,
En lettres d'or, au temple de mémoire,
Comme gourmand et rival de Grégoire,
Qui le rendit célèbre pour bien boire.

Le pampre vert et les fleurs du rosier
Ornent le front aussi bien qu'un laurier :
Ceux des héros, ô Mars! dont tu disposes,
Seront toujours le prix du sang versé,
Prix trop cruel! par le pampre et les roses,
Sans doux plaisir, on n'est jamais blessé.

Fleurs du printemps, embaumez mon agape!
Tous vos parfums, et celui du bon vin,
Se mariant, et parant cette nappe,
Rendent plus doux les charmes du festin.
. . . .
Qui n'en convient? excellent cuisinier,
Pâtissant bien, est au-dessus d'un ange;
Je ferais tout pour le déifier.
Grâce à son art, en ambroisie il change
Tout ce qu'il touche ; et, mortel, on le mange :
A l'ambroisie on mêle le nectar
De Sillery, de Ségur, de Pomar.

Bon estomac, mais bon à toute épreuve,
Qui ne craint pas une faim toujours neuve,
Est le principe, ô triste sermonneur!
Et le premier du terrestre bonheur.
Toi, je le sais, tu dis tout le contraire,
Et ton système, ingrat atrabilaire,
Tu le soutiens par des citations
De l'Évangile et de tel et tel père
Grec ou latin. Prêcheur plus que sévère,
Nous avons moins (la preuve en est fort claire)
De sentiments que de sensations :
Il me faut donc un cuisinier habile,
Et non, mon cher, des prédications,
De vieux conseils puisés dans l'Évangile.

Qu'on réunisse avec art ce qui plaît
Dans Vaubernier [1], dans Pater [2], dans Brionne,
Gorge superbe et tête qu'on couronne,
Et taille svelte, et joli pied bien fait,
Vingt ans au plus, peau blanche et tout le reste :
Qu'on se rappelle une beauté céleste,
Oui, Vénus même au sortir de la mer,
L'objet charmant qui nous fut le plus cher,
Qui nous fit dieu; cette femme admirée,
Par un gourmand digne du Paradis,
Jamais, jamais ne sera préférée
A tels repas des gourmands applaudis.

On ne saurait jouir mieux, davantage,
Des beaux moments que m'offre mon jeune âge;
Mon cœur actif est un volcan d'amour,
Toujours brûlant et la nuit et le jour :
Et j'en atteste Alise, Albe, Lisbelles,
Rose aux yeux bleus, l'infatigable Astelles,
De l'Opéra nos plus aimables sœurs,
Seules dansant, et grand nombre des chœurs !
Mais plus encor j'aime les bartavelles;
Les blancs filets de lapin de Cabourg,
Si parfumés, les pâtés de Strasbourg
Et de Toulouse, où des plus grasses oies,
Avec la truffe on enferme les foies.

Du bœuf Apis l'aloyau succulent,
Sous le couteau jus vermeil ruisselant,
N'est-il donc pas cent fois plus désirable,
Que le beau sein ferme et blanc de Manon,
Que Baculard, affamé, pauvre diable,
Chante, célèbre en plus d'une chanson?

Qu'on ouvre vite; ouvrez ce mausolée
De six perdrix, grâces à la gelée
D'un fumet sûr, présent de Périgueux,
Et dont jamais ne goûtèrent les gueux,
Ou rarement. Les pâtés d'alouettes,
Bien mieux connus sous le nom de mauviettes
de Pithiviers, pâtés vraiment parfaits,

[1] La comtesse du Barry.
[2] La marquise de Champcenetz.

D'un bon gourmand vergettent le palais,
De tels mangers aux estomacs vulgaires
Sont interdits ; ils ne conviennent guères
Qu'aux trésoriers, aux plus chers favoris
Du dieu de l'or, le grand dieu de Paris.

Quand la bécasse est réduite en purée,
Qu'elle est par l'art savamment préparée,
Ce mets si rare, et non moins précieux,
Ne doit servir qu'aux banquets de nos dieux.

Montrez-vous donc, substances plus légères,
Doux végétaux, ô plantes potagères !
Aux froids dévots laissons leurs salsifis.
Cuisez, mais peu, violettes asperges !
Beurre bien frais, des jus, des huiles vierges
Sont préparés, pour vous, à mes profits.

L'épinard vert, les pommes farineuses,
Les cornichons au vinaigre confits ;
Les cardons rois, aux tiges épineuses,
De Pythagore et l'amante et la sœur,
Et la lentille, aimable en sa douceur,
Bravant l'hiver, ses glaces vigoureuses !

Préparez-moi ces céleris si chauds,
Ces petits pois, nés grâces aux réchauds,
Malgré janvier ; farcissez ces oronges ;
Je ne crains rien de leurs douteux mensonges.

Régnez ici, superbes artichauts !
Si vous venez d'une basse origine ;
Si vous devez la naissance au chardon,
Comme on le dit, ainsi que le cardon,
Chers commensaux de la bonté divine,
Pour mon palais êtes-vous moins un don ?

Lourds cantaloups aux chairs rouges, sucrées,
Melons divins, moins légumes que fruits,
Que pour manger Dieu, sans doute, a produits,
Qu'avec plaisir je vous mange à ma table !

O marseillaise, ô figue de Toulon !
Toi que l'on sert en regard du melon,
Figue, ton sucre est inappréciable !

Thon qu'on marine, anchois appétissants
Du sensuel que vous flattez les sens !

C'est dans ces mets dont chacun fait envie,
Que le gourmand trouve, puise la vie;
Delille, abbé, son esprit sémillant ;
Un Amphion, son aimable talent;
L'amant, la force ; et moi, moi... mon génie.
Quand il conçut le beau plan de Cinna ,
Ce jour Corneille à merveille dîna.

Est-il donc rien qui davantage plaise
Que le tableau des noces de Cana,
Où le gourmand et docte Véronèse
Gourmands sans nombre, amphores dessina,
Grives, faisans et gigots à la braise?

Mon majordome enlève tour à tour,
mes fins rôtis, les entremets de four,
Sucrés ou non, les légumes, les crèmes.
A tout convive un plus riche couvert
Est apporté ; c'est l'instant du dessert :
Cher à Pomone , il plaît aux Grâces mêmes;
Le dessert fut pour elles inventé.
Mangeant si peu, la douce friandise,
Plus de leur goût doit leur être permise;
Elle ne nuit jamais à leur santé.
On est plus gai qu'au moment de la soupe ,
Et sans apprêt chacun a de l'esprit :
L'amphitryon a fait remplir sa coupe;
Chacun l'imite. On plaisante, l'on rit;
On se permet la légère épigramme;
Nul ne se fâche; un chacun à sa dame
En mots décents, en conte, chante , boit,
Offre la pomme et parfois la reçoit.

Ainsi qu'aux yeux le dessert parle à l'âme,
Comme avec art ces fruits sont variés !
Rien n'est si beau ; les yeux sont égayés
Par ces couleurs si vives et si fraîches,
De la cerise et des damas pourprés,
Des abricots et des muscats ambrés.

Que j'aime à voir ces éclatantes pêches
Au fin duvet; ces tetons-de-Vénus

Dont, sous nos yeux, nous avons les modèles,
Et dont encor les formes sont plus belles!
Tetons voilés, dieux! que n'êtes-vous nus!

Ce qu'un bouquet est au feu d'artifice,
Dessert brillant l'est au dernier service.
Apportez-moi ces vases préparés
Et cuits à Sèvres, et peints et diaprés.
Sers-nous, Hébé, le moka d'Arabie,
Ce fruit de l'arbre, honneur de l'Yémen,
Arbre apporté du grand jardin d'Éden,
Quand devint grosse Ève la tant jolie.
Et tôt après, verse dans ces cristaux
Cette anisette enrichissant Bordeaux;
Du marasquin, véritable ambroisie;
Ce curaçao par Amsterdam vanté,
Digne vraiment de sa célébrité;
Du bologna, qui nous vient d'Italie;
Le baume humain de la savante Amphoux,
Qu'on a nommé du velours en bouteille :
C'est des liqueurs la plus douce merveille.

Ou choisissez, ou bien buvez de tout,
Maîtres gourmands, mes aimables convives!
Fixons pour nous les heures fugitives.
Eh! que ne puis-je avec vous, tous les jours,
D'un jour si pur recommencer le cours?

Toi, monte en chaire, ô nouveau Bourdaloue!
De ta ferveur le premier je te loue;
Mais vainement pour moi tu prêcheras :
Plus qu'aux sermons, je cours aux bons repas.
Je ne suis né pour être un Chrysostome,
Un Siméon, un Antoine, un Pacôme.
Jeûne, mon cher, fesse-toi, si tu veux;
Ta volonté, comme la mienne, est libre :
Et je crois bon que de la Seine au Tibre,
Selon ses goûts on adresse ses vœux
Au Dieu du ciel, père de la Nature.

La bonne chère aux vrais gourmands procure
Tant de plaisirs! On se lasse bientôt
D'aimer Vénus. Comme se renouvelle
Notre appétit! Il n'est point en défaut,

Comme un amant l'est auprès de Roselle,
Pour avoir dit quelquefois un seul mot,
Mot qui n'a pas satisfait l'infidèle.

Oh ! que manger est un charmant besoin!
Nous l'éprouvons et sans peine et sans soin :
C'est un plaisir; c'est le dernier qu'on quitte.
Est-il éteint, bientôt il ressuscite :
C'est, toujours sûr et jamais décevant,
Celui qu'on peut goûter le plus souvent.

Ami des arts, c'est l'art alimentaire
Que j'aime mieux, et qu'à tous je préfère,
Sans excepter l'art précieux des vers,
L'amusement de l'entier univers.

Il est, sans doute, aisé de reconnaître
Le vrai gourmand de l'amoureux Tircis;
A son aspect, l'un fait la gaîté naître,
Et l'autre est triste, et ses sens sont transis.

L'instant d'avant de faire le voyage
En l'autre monde, et qu'on ne refait plus,
Mon saint ami, mon Socrate, mon sage,
N'en doute pas, mon dernier *oremus*,
Je veux encor l'adresser à Comus.

DE ST-J***.

CHANSON A MANGER.

AIR : *Aussitôt que la lumière.*

Aussitôt que la lumière
Vient éclairer mon chevet,
Je commence ma carrière
Par visiter mon buffet.
A chaque mets que je touche,
Je me crois l'égal des dieux ;
Et ceux qu'épargne ma bouche
Sont dévorés par mes yeux.

Boire est un plaisir trop fade
Pour l'ami de la gaîté :

On boit quand on est malade,
On mange en bonne santé.
Quand mon délire m'entraîne,
Je me peins la volupté
Assise, la bouche pleine,
Sur les débris d'un pâté.

A quatre heures, lorsque j'entre
Chez le traiteur du quartier,
Je veux que toujours mon ventre
Se présente le premier.
Un jour les mets qu'on m'apporte
Sauront si bien l'arrondir,
Qu'à moins d'élargir la porte
Je ne pourrai plus sortir.

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car sa cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

Mais, sans plus de commentaires,
Amis, ne savons-nous pas
Que les noces de nos pères
Finirent par un repas;
Qu'on vit une nuit profonde
Bientôt les envelopper,
Et que nous vînmes au monde
A la suite d'un souper!

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand repas;
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription :
Ci-gît le premier poète
Mort d'une indigestion.

DÉSAUGIERS.

FIN DES EXTRAITS DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

COLNET.

L'ART DE DINER EN VILLE.



L'ART
DE DINER EN VILLE.

CHANT PREMIER.

J'enseigne dans mes vers comment un pauvre auteur
Peut des banquets du riche atteindre la hauteur.
Je dirai par quels soins, par quel heureux manége,
Il saura conserver un si beau privilége,
Et, sans prendre jamais un verre d'eau chez lui,
S'asseoir, un siècle entier, à la table d'autrui.
Toi qui laisses à jeun tes favoris fidèles,
Savant régulateur du chœur des neuf pucelles,
Apollon, dieu des vers, viens inspirer mes chants;
Ma muse engraissera tes malheureux enfants.
Hélas! sur le Parnasse il font maigre cuisine;
On y dîne fort mal, si pourtant on y dîne.
Quoi! n'est-ce donc, grand dieu, n'est-ce que pour les sots
Que le ciel bienfaisant créa les bons morceaux?

Mais si Phébus est sourd à mon humble prière,
Jette sur mon sujet quelques traits de lumière,
Toi qui dans un seul jour dînais souvent trois fois,
O mon maître! O Montmaur [1], daigne écouter ma voix!
Descends de ton donjon; communique à ma Muse
Les secrets importants qu'Apollon lui refuse;
Ouvre-moi tes trésors; dis comment d'un bon mot
A ceux qui te traitaient tu payais ton écot.
Age heureux, siècle d'or, où le poète à table
N'avoit d'autre souci que celui d'être aimable!
Ah! ce bon temps n'est plus. D'insensibles traiteurs
Osent, leur carte en main, poursuivre les auteurs.
Il faut rester au lit: tant il est difficile,
Dans ce siècle de fer, d'aller dîner en ville!

Jamais jusqu'à l'échine un poète crotté
A d'illustres banquets ne sera présenté.

De ces mets savoureux qu'un art brillant enfante
Il ne connaîtra point l'odeur appétissante.
C'en est fait; qu'il renonce à ces vins que Bordeaux
Voit naître tous les ans sur ses brûlants coteaux.
Non; ce n'est pas pour lui qu'une liqueur mousseuse,
Et de sa liberté follement amoureuse,
Frémit dans sa prison, s'indigne de ses fers,
Et lance en petillant son bouchon dans les airs.

Vous qui, le nez au vent, et la mine affamée,
D'une bonne cuisine épiez la fumée,
Vous à qui, dans ses dons, le ciel ne départit
Que l'ardeur de rimer et beaucoup d'appétit,
Sachez que dans ce siècle, où règne la sottise,
Mieux vaut Pradon couvert qu'Homère sans chemise.

Un sot, mis à la mode, est toujours fort bien vu.
Le mérite n'est rien; on rit de la vertu,
Et l'honneur tant vanté, l'honneur est peu de chose;
Mais, aux yeux du vulgaire, un habit en impose.
J'ai vu de vils laquais, échappés du Perron,
Recevoir, sans rougir, les honneurs du salon;
Tandis que, condamné sur sa mauvaise mine,
L'interprète des dieux mangeait à la cuisine.

Ainsi donc, de la mode étudiant les lois,
Il faut vous habiller pour la première fois.
Rejetez loin de vous ces étoffes grossières
Que Beauvais prépara pour le dos de vos pères;
J'aime ce drap moelleux que Sedan a tissu
Pour embellir Mondor, jadis si mal vêtu;
J'aime ce drap léger, dont la Tamise est fière,
Ce casimir soyeux, honneur de l'Angleterre,
Que chacun veut porter, depuis qu'il est proscrit...
Mais commençons d'abord par trouver un habit.

O toi, dont l'art a su réunir nos suffrages,
Toi qui fis d'Alembert et d'autres bons ouvrages [2],
Bienfaisante Tencin! tu n'es plus; ta bonté
Jadis de nos auteurs voilait la nudité;
Tes *chausses de velours* [3], chères à leur mémoire,
Non moins que tes romans éternisent ta gloire.
D'un riche et doux tissu nos poètes couverts
Affrontaient, grâce à toi, la rigueur des hivers.

Tu n'es plus. Ah! permets qu'en ce burlesque ouvrage
D'un tendre souvenir je consacre l'hommage :
Les lettres et l'amour te pleureront long-temps.

Il suffit; poursuivons nos travaux importants.

Suivez-moi. Voyez-vous cet ouvrier qu'on vante
Pour sa dextérité, pour sa coupe savante?
D'un salut amical chatouillez son orgueil;
Des gens de cet aloi c'est le fatal écueil.
Approchez; dites-lui que tous les arts sont frères,
Et doivent alléger leurs communes misères;
Dites-lui, s'il le faut, pour attendrir son cœur,
Dites-lui qu'autrefois Apollon fut tailleur.
Les artistes du jour ont beaucoup de génie,
Mais ne sont pas très-forts sur la mythologie.
Enfin, vous publiez un livre merveilleux,
Un poëme en vingt chants; faites luire à ses yeux
Son nom pompeusement cité dans la préface;
Un bon habit, je crois, vaut une dédicace.

Victoire! il est coupé! — Quoi? — Parbleu, votre habit.
Allez-vous marchander? on le donne à crédit.
Mais comment le payer? Question inutile!
Il est de s'acquitter un moyen très-facile,
Infaillible, et pourtant qui n'est pas très-nouveau.
Ce soir, à Montansier, le spectacle est fort beau :
La pièce qu'on y joue est de vous tout entière :
Donnez à ce tailleur deux billets de parterre;
Qu'il admire le plan, le sujet et les vers,
Et que pour son paiement il fredonne vos airs.
Peut-être des huissiers la sinistre cohorte
Viendra-t-elle un matin assiéger votre porte.
Que craignez-vous? Riez de leur vaine fureur;
A-t-on jamais saisi les meubles d'un auteur?
Ne redoutez donc pas la justice importune :
J'ai trouvé votre habit; j'ai fait votre fortune.

Quittez cet air timide; il n'est plus de saison,
Et venez sur mes pas chercher l'amphitryon.
Archiviste fameux des meilleures cuisines,
Conduis-nous, cher Grimod, aux tables les plus fines.
Dans des temps plus heureux, on trouvait à Paris [4]
Des cercles renommés, où tous les beaux esprits,

Chassant les noirs chagrins, la sombre inquiétude,
De plaire et de manger faisaient leur seule étude,
Geoffrin les accueillait [5].... Cette bonne Geoffrin
Qui voulut réunir les *bêtes* de Tencin [6],
Geoffrin que Marmontel pieusement honore,
Que célébrait Thomas, qu'un autre pleure encore.
Mais, quand, malgré les cris des auteurs gémissants,
La Parque osa couper la trame de ses ans,
Une autre déité, la tendre Lespinasse [7],
Les recueillit encor, non loin de Bellechasse;
Son heureux abandon et ses douces langueurs,
Son air mélancolique, attiraient tous les cœurs.
Près d'elle on éprouvait un charme irrésistible;
Plus jeune que Geoffrin, elle fut plus sensible,
Et sut, reine adorée en sa nombreuse cour,
Cultiver à la fois les lettres et l'amour.
Pourtant, jusqu'à sa mort on crut qu'elle était sage.
Je me tais; mais Guibert en dirait davantage.

Bien d'autres, désirant vous entendre et vous voir,
Se disputaient entre eux l'honneur de vous avoir.
Les repas se pressaient pour la semaine entière;
Vous dîniez aujourd'hui chez La Popelinière [8],
Et demain chez Beaujon... jamais chez le traiteur.
Fatigué de ses pairs, souvent un grand seigneur,
Très-connu par sa table et peu par ses ouvrages,
Pour le fauteuil vacant demandant vos suffrages,
Vous invitait en corps à dîner avec lui.
De sa sombre grandeur vous dissipiez l'ennui;
Vos bons mots réveillaient sa langueur ennemie,
Car vous êtes fort gais... hors de l'Académie.
Quelle époque pour vous, ô fortunés auteurs!
Vous étiez à la mode, autant que les vapeurs.
Paris, dans ses beaux jours gravés en ma mémoire,
Paris était pour vous un vaste réfectoire.
Vous souvient-il enfin que, dans un certain lieu,
On dînait bien, pour peu qu'on ne crût pas en Dieu?

Agréables banquets! tables hospitalières!
Charmants amphitryons! aimables douairières!
Vous avez disparu.... Chez qui dînerons-nous?

Un auteur ne doit pas, facile au rendez-vous,
D'un bourgeois économe, amphitryon vulgaire,

Partager tristement le très-mince ordinaire.
Regardons en pitié des mets si peu coûteux.
Celui qui dans l'Olympe, à la table des dieux,
S'enivre tous les jours d'une liqueur choisie,
Ne boit que le nectar, ne vit que d'ambroisie,
Pourrait-il, sur la terre, ignoble dans ses goûts,
Déroger en mangeant d'insipides ragoûts?
Un dîner sans façon et sans cérémonie,
On l'a dit avant moi, *n'est qu'une perfidie.*
Mais surtout évitons la soupe des rentiers,
Et tendons nos filets chez de gros financiers.
Dans cette classe encore il est un choix à faire :
L'un est mesquin, avare, et fait très-maigre chère ;
L'autre tient table ouverte et vit avec honneur.
Celui qui se ruine est toujours le meilleur.
Ainsi donc, chez Mondor, faites-vous introduire;
Le hasard, un ami pourra vous y conduire.
Mondor, ancien laquais, aujourd'hui financier,
De l'odeur de sa table embaume son quartier.
Jadis, quand il quitta son toit et son village,
Un modeste bâton formait son équipage.
A Paris débarquant, sans argent, sans amis,
Parmi la valetaille empressé d'être admis,
Il brigua chez un grand l'honneur de la livrée;
Tant son âme à la honte était bien préparée!

Bientôt la scène change ; audacieux fripon,
Conduit par la fortune, il s'élance au Perron;
Au fond d'une taverne y fixe sa demeure,
Et gagne, sans bouger, deux mille écus par heure.

Ce n'est pas tout; son front d'un honteux bonnet vert,
Au mépris de nos lois, s'étant trois fois couvert,
De l'aveugle Fortune il dirige la roue,
Relève un nom flétri qui traînait dans la boue;
A défaut de l'estime, usurpe la faveur,
Et d'une éponge d'or lave son déshonneur.

Dans un palais superbe, embelli par ses maîtres,
Oubliant l'humble chaume où vivaient ses ancêtres,
Il couchait sur la paille, il dort sur l'édredon,
Sur le crin élastique il jette à l'abandon
Ces membres vigoureux qui remuaient la terre
Et maniaient le soc fabriqué par son père.

Là, bercé dans les bras de son oisiveté,
La douce illusion flatte sa vanité.

Bientôt à son réveil un brillant équipage
De son faste insolent fait voler l'étalage
Ébranle tout Paris, éclabousse les gens,
Met en feu les pavés, renverse les passants;
L'un tombe; l'autre crie et la foule murmure :
Noble délassement d'un faquin en voiture.

Son goût n'est pas très-pur ; mais ses vins sont exquis;
Sa table est tous les jours ouverte aux beaux esprits;
Parasites lettrés, errants chez l'opulence,
Et véritable impôt sur les gens de finance.
On l'écoute et jamais on ne le contredit;
Plus il est ennuyeux, plus chacun l'applaudit.
Qu'il prononce à son gré sur la pièce nouvelle,
Du couple débutant qu'il juge la querelle,
Son arrêt, sans appel, est celui d'Apollon ;
Quand on donne à dîner, on a toujours raison.
Au défaut du savoir, il a cette impudence
Que donne aux maltôtiers leur subite opulence.

Entendez-le : « Messieurs, je vous l'ai déjà dit,
» Ce Voltaire, entre nous, n'était pas sans esprit.
» Je le voyais souvent et le trouvais aimable ;
» Il m'a lu son Irène; elle est fort agréable.
» Sa Lettre à l'archevêque est un joli morceau.
» Je n'en disconviens pas, je fais cas de Rousseau.
» Son Émile a du bon; sa Mérope est fort belle :
» Mais pourquoi publier cette horrible Pucelle?
» Je vous le dis encore : à tous nos grands auteurs
» Je préfère Piron... Il respecte les mœurs.
» Estimable écrivain! Sa Didon, ses cantiques
» Ne peuvent offenser les oreilles pudiques.
» Hé! messieurs, sans les mœurs, les mœurs du bon vieux temps,
» Que deviendrait la Bourse? un affreux guet-apens,
» Et des spéculateurs la ruine commune.
» Il faudrait quatre mois pour y faire fortune.
» Le sucre et le café se vendraient bien moins cher.
» Les rentes sur l'État s'élèveraient au pair :
» Déjà pour en avoir, voyez comme on se presse;
» Alors tout est perdu : car je joue à la baisse.

» Les mœurs! messieurs, les mœurs! répétons-le cent fois.
» Ainsi qu'Helvétius dans son Esprit.... des lois. »

Tel est Mondor : j'ai peint ses travers, ses caprices,
Mes pinceaux indulgents n'effleurent pas ses vices.
Je vous vois à ces traits sourire de pitié;
Ah! si vous connaissiez sa bizarre moitié!

CHANT DEUXIÈME.

O mes amis! fuyez, fuyez le mariage :
C'est un état fort triste et peu fait pour le sage.
Que de troubles secrets, que de soins, que d'ennui,
Sombre tyran des cœurs, il entraîne après lui!
A son joug odieux sachez donc vous soustraire;
Laissez faire les sots, ils peupleront la terre.
Mais si tous les démons, contre vous déchaînés,
Vous ont dans leur fureur à l'hymen condamnés,
Méfiez-vous du moins d'une femme savante :
Mieux vaudrait mille fois une femme galante.
Ah! le nouveau phénix, le plus rare trésor,
La femme qui pour vous vaudrait son pesant d'or,
C'est celle dont l'esprit, sans art et sans culture,
Est tel qu'il est sorti des mains de la nature;
Qui, bornant son savoir à nourrir ses enfants,
Les couve avec orgueil de ses yeux triomphants,
Qui, jamais en public, Philaminte nouvelle,
Ne déclamant ces vers qu'un autre a faits pour elle,
Des bravos que prodigue un cercle adulateur
Repousse avec orgueil le flétrissant honneur.

Du financier Mondor telle n'est pas la femme,
A de plus nobles soins elle a livré son âme.
Son cœur cosmopolite et de bonté pétri
Aime tous les humains, excepté son mari.
Loin d'elle les devoirs et le titre de mère;
Ce sont des préjugés réservés au vulgaire.
Que d'autres à sa place élèvent ses enfants;
Elle éclaire son siècle.... elle fait des romans,
Embrasse d'un coup d'œil toute la politique,
Sonde les profondeurs de la métaphysique,

Analyse notre âme et ses affections,
Dans leurs détours obscurs poursuit nos passions,
Et prouve, d'après soi, que la mélancolie
Est le type certain d'un sublime génie.

Elle a pris pour devise : *à l'immortalité;*
Sur son voile est écrit : *perfectibilité.*
Elle résout d'un mot, en plaçant sa fontange,
Ces grandes questions qui terrassent Lagrange;
On voit sur sa toilette un *Euler*, un *Pascal*
Salis et barbouillés de rouge végétal.
Elle trouve en Newton je ne sais quoi d'aimable,
Et l'algèbre a pour elle un charme inexprimable.
Le soir, dans un donjon, d'un regard curieux,
Au bout d'un astrolabe interrogeant les cieux,
Son œil observateur y poursuit la comète;
Lalande tous les ans lui vole une planète.
A cette femme auteur, sophiste en cotillon,
Sachez plaire, ou bientôt, chassé de sa maison,
Il vous faudra sans bruit, pressé par la famine,
Porter votre appétit à quelque autre cuisine.
Vantez donc son mérite, et, menteur effronté,
D'éloges imposteurs flattez sa vanité.

« Du cercle d'Apollon c'est la dixième muse;
» Elle efface Tencin, La Fayette et La Suse;
» Sévigné n'eut jamais ce talent enchanteur,
» Ce style dont la force enlève le lecteur.
» On dirait que Vénus, dès qu'elle veut écrire,
» Aime à guider sa plume, et que Pallas l'inspire.
» Tout cède à son génie, et son roman nouveau
» De Genlis pâlissante éteindra le flambeau. »

Courage, mon ami! courage! le scrupule,
Quand on n'a pas dîné, devient un ridicule.
Célébrez ses appas et même ses vertus;
Vantez tous ses romans que vous n'avez pas lus,
Et les vers qu'elle emprunte et les vers qu'elle achète.
Qui mentira, morbleu! si ce n'est un poète,
Un poète affamé?... Mais déjà dans son cœur
Le poison par degrés s'insinue en vainqueur.
Elle croit prendre place au temple de Mémoire,
Et dans un songe heureux tend les bras à la Gloire.

A sa table aussitôt vous serez invité :
Peut-on payer trop cher son immortalité?
N'acceptez pas d'abord; par une adroite amorce,
Résistez mollement, afin que l'on vous force :
Un ancien fournisseur vous attend chez Méot,
Mais qui dit fournisseur a presque dit un sot.
Vous n'aimez pas ces gens dont l'esprit est vulgaire.
Ils ont l'art d'ennuyer; dînez chez l'Art de plaire.

Enfin, mon cher auteur, votre couvert est mis.
On se range, on se place, et je vous vois assis.
Respirons un moment et reprenons haleine.
Nous sommes arrivés, mais ce n'est pas sans peine.
De l'étroite mansarde où vous loge Apollon,
A cette illustre table, à ce brillant salon,
Mesurez le trajet, et du ciel, en silence,
Bénissez, mon ami, la douce providence.
Oublier un bienfait, c'est un crime odieux!
Qu'un poète qui dîne en rende grâce aux dieux.
Payez d'un souvenir cet artisan utile,
Cet honnête tailleur, à vos yeux si docile :
Sans lui, sans cet habit dont il vous fit présent,
Vous dîneriez chez vous... et vous savez comment.

Mais un ventre affamé n'aura jamais d'oreilles;
Le vôtre, déjà prêt à faire des merveilles,
S'afflige du retard, et demande tout bas
Pourquoi, le couvert mis, le dîner ne vient pas.
On a servi... Des mets le pompeux étalage
Provoque sa fureur et l'excite au carnage.
A cet empressement, à cette noble ardeur,
Qui ne reconnaîtrait l'appétit d'un auteur?
Eh bien donc! j'y consens; il faut le satisfaire.
Pourtant il est encore un avis nécessaire.
Devez-vous manger peu? mangerez-vous beaucoup?
Boirez-vous sobrement? boirez-vous coup sur coup?
Recevez sur ce point d'une haute importance
Les utiles leçons de mon expérience.
Vous dînez aujourd'hui; mais est-il bien certain
Que la Fortune encor vous sourira demain?
On ne le sait que trop, la déesse est volage :
Mangez donc pour deux jours, c'est un parti fort sage.
Je sais bien que Salerne en décide autrement;

Son école vous dit : Mangez peu, mais souvent.
Ce précepte est fort bon : sans vouloir le combattre,
Vous mangez rarement, mangez donc comme quatre.
N'êtes-vous pas auteur? Cette profession
Vous a mis à l'abri d'une indigestion.
C'est un bienfait du ciel; sa bonté secourable
Daigne nous garantir des dangers de la table.
Par lui tout ici-bas est si bien ordonné
Qu'auteur jamais n'est mort pour avoir trop dîné.
N'allez pas cependant vous gonfler de potage,
Sur un bœuf insipide assouvir votre rage ;
Aux yeux des vrais gourmands vous passeriez bientôt
Pour un de ces bourgeois qui toujours de leur pot
Offrent à leurs amis la fortune mesquine,
Et dont la ménagère, en sa triste routine,
Ne sait rien qu'apprêter la soupe et le bouilli,
Et n'ose se permettre un très-maigre rôti
Qu'à ces jours solennels qu'on nomme jours de fêtes.
Un enfant d'Apollon a des goûts plus honnêtes :
Gardez-vous d'imiter cet auteur campagnard
Chez un nouveau Crésus invité par hasard,
Qui parmi ces trésors qu'un art divin apprête
Ne trouvait rien de bon et détournait la tête.
Que dis-je ! environné de mets délicieux,
Qui flattaient l'odorat, qui séduisaient les yeux,
Il regrettait tout haut sa rustique cuisine,
Son vin du cabaret et sa chère mesquine,
Et, du malin convive excitant le brocard,
Demandait qu'on lui fît une omelette au lard.
Choisissez vos morceaux. D'un appétit vulgaire
Modérez la fureur pour mieux la satisfaire.
Allons, préparez-vous. J'aperçois les laquais
Chargés de mets nouveaux, succombant sous le faix.
Mais que vois-je, bon Dieu ! vous diriez que la terre,
Des plaisirs de Mondor esclave tributaire,
Pour réveiller les sens de ce nouveau Broussin,
A doublé les trésors qui naissent dans son sein.
Quelle profusion ! mais ses goûts exotiques
Dédaignent ce qui plaît à nos palais rustiques :
Pour se le procurer, il faut trop peu de soin;
Rien ne lui semble bon que ce qui vient de loin;
Et sa table, admirant sa parure étrangère,
Se couvre des présents d'un nouvel hémisphère.

En vain la politique, habile en ses ressorts,
D'une chaîne d'airain veut enceindre nos ports;
L'intérêt se les ouvre, et, traversant les ondes,
Rapporte chez Mondor les produits des deux mondes.
Ah! que fais-je, insensé! par un vers importun
J'irrite l'appétit de quelque auteur à jeun.

Olympis, au teint blême, à la gueule affamée,
Du haut d'un galetas hume cette fumée,
Dont l'agréable odeur, parfumant le quartier,
Monte et va le trouver au fond de son grenier.
De ces mets inconnus la saveur nourrissante
Semble avoir ranimé sa verve languissante.
Il invoque sa muse; il prend un *Richelet* :
Ses traits sont altérés; son délire est complet.
Sur une chaise usée il trépigne, il s'agite;
On dirait qu'Apollon et le presse et l'irrite :
Telle sur son trépied, pleine d'un saint transport,
Une vieille sibylle interroge le sort.
Il compose... Messieurs, craignons de le distraire,
Mais plaignons ses lecteurs et surtout son libraire.
Quel bruit vient me frapper? entendez-vous sa voix
Exhaler tristement ces plaintes sur les toits?

« Quoi! cet obscur Mondor, Turcaret méprisable,
» Savourant sous mes yeux les douceurs de sa table,
» Tranquille, jouissant de son heureux destin,
» Sans cesse irritera mes désirs et ma faim!
» Et moi, fils d'Apollon, moi qui, sur le Parnasse,
» Suis l'égal de Delille et marche auprès d'Horace;
» Moi, dont la verve heureuse, et qui ne peut tarir,
» Embellit le papier qu'elle fait renchérir;
» Pour prix de tant de vers, pour tant de renommée,
» Je vivrai tristement de gloire et de fumée!
» J'irai dans l'antre obscur d'un sale gargotier
» Prendre un maigre dîner, qu'encore il faut payer!
» Dois-je donc le souffrir? Non... Par cet Athénée
» Où, douze fois par an, ma tête couronnée
» Au-dessus du public s'élève avec orgueil;
» Par l'Institut enfin qui me tend un fauteuil,
» Je jure que, bravant la fortune contraire,
» Je cesse dès ce jour un jeûne trop austère.
» Qu'à sa table Mondor se prépare à me voir;

» Sans crainte, à ses côtés, je vais, je vais m'asseoir;
» Et, dévorant ces mets dont l'odeur m'importune,
» J'aiderai ce traitant à manger sa fortune. »
Il dit, et, revêtu d'un habit tout poudreux,
Que les vers acharnés se disputent entre eux,
Aussi prompt que l'éclair, il traverse la rue;
La porte de Mondor déjà s'offre à sa vue.
Cependant l'appétit lui servant d'Apollon,
Il a, chemin faisant, de son amphitryon,
Dans un sonnet pompeux improvisé l'éloge.
Il frappe... Le portier, qui ronfle dans sa loge,
Se réveille en sursaut et tire le cordon.
Le poète s'élance... — Arrêtez! votre nom?
— Olympis;... un avis d'une importance extrême
Exige qu'à Mondor je parle à l'instant même.
Il y va de ses jours. — Montez; c'est au premier;
L'on vous introduira. Le vigilant portier
A ces mots se rendort; mais sa femme indiscrète
Par un coup de sifflet annonce le poète.
Malheureux Olympis! tu pâlis de frayeur.
Ce fatal instrument a déchiré ton cœur;
O triste souvenir! Tu crois que le parterre,
Qui toujours à tes vœux s'est montré si contraire,
Au son de ses sifflets te poursuit en ces lieux!
Mais un nuage obscur déjà couvre ses yeux!
Il chancelle; bientôt ses membres s'engourdissent,
Sa force l'abandonne et ses genoux fléchissent;
Au pied de l'escalier, sans chaleur et sans voix,
Il tombe... Il tombe, hélas! pour la dernière fois.

Plaignons son sort; mais vous que le ciel secourable
Veut bien initier aux douceurs de la table,
Prolongez par vos soins un plaisir incertain;
Je vous le dis encor; songez au lendemain.
De tous les animaux que l'appétit irrite,
Les auteurs, on le sait, digèrent le plus vite.
Quoi! dans leur estomac le ciel a-t-il donc mis
Cette active chaleur qui manque à leurs écrits?
Ou d'un pylore étroit l'indulgente nature
A-t-elle pour eux seuls élargi l'ouverture?
Je l'ignore. Buffon, qui n'était pas un sot,
Dans ses savants écrits n'en a pas dit un mot.
Qui pourrait à nos yeux dévoiler ce mystère?

Lacépède lui seul... mais il a mieux à faire.
Gardons-nous de traiter un si grave sujet,
Nous connaissons le mal ; prévenons-en l'effet.

CHANT TROISIÈME.

Ingénieux enfants des bords de la Garonne,
Venez, que sur vos fronts je tresse une couronne.
Votre gloire, il est vrai, remplissant l'univers,
N'attend pas, pour briller, le secours de mes vers.
Dès long-temps vous savez, sur la scène comique,
Faire rire aux éclats le plus mélancolique.
Vos mensonges fameux, vos combats, vos bons mots,
Et surtout vos bons tours, impôt mis sur les sots,
Remplissent vingt recueils, œuvres récréatives,
De la gaîté gasconne immortelles archives.
En quoi pourraient mes vers accroître un tel renom?
Chers amis, je le sais; mais de votre beau nom
Puis-je ne pas orner les pages d'un poème
Où, pour nos écrivains, moderne Triptolème,
J'enseigne le grand art de dîner chez autrui?
Jamais Gascon ne prit un verre d'eau chez lui.
Parasites que Rome et la Grèce ont vus naître,
Tombez à ses genoux, connaissez votre maître;
Et toi, poète à jeun, dont le ventre affamé
Attend pour bien dîner ce poème imprimé,
Pour te mettre bientôt au nombre des adeptes,
Son exemple vaudra mieux que tous mes préceptes.

A de nobles festins veux-tu te maintenir,
Le premier des talents est celui de mentir.
D'un rustre, d'un faquin encense les sottises;
Comme des traits d'esprit vante ses balourdises;
A ses fades bons mots, à ses grossiers lazzis,
Accorde, pour lui plaire, un aimable souris.
Dès qu'il ouvre la bouche, applaudis-le d'avance,
Et, s'il ne parle pas, admire son silence.
De ce manége adroit le succès est certain;
Mondor, se rengorgeant, t'invite pour demain.

Mais si des préjugés la voix se fait entendre,
Au rôle de flatteur si tu crains de descendre,
Retourne, philosophe, en ton sale grenier;
Avec les rats voisins partage un mets grossier,
Et, pour le juste prix de ton noble courage,
Mange avec dignité ton pain et ton fromage.

Tu reviens; je poursuis mes utiles leçons.
Tous ces vains préjugés sont de vieilles chansons;
D'un chimérique honneur ne fais point étalage;
L'honneur, tyran des sots, est le jouet du sage.

A quoi bon conserver une sotte pudeur?
L'usage a décidé; tout poète est menteur,
Horace le premier... Sais-tu pourquoi, dans Rome,
Mécène obtint jadis un brevet de grand homme,
Et placé près d'Auguste, au siècle des beaux vers,
Partageait avec lui l'encens de l'univers;
Pourquoi les beaux esprits, lui consacrant leurs veilles,
D'un rhythme adulateur chatouillaient ses oreilles,
Célébraient ses talents, vantaient tous ses aïeux,
Et le faisaient monter au rang des demi-dieux :
Sais-tu pourquoi son nom, éloge magnifique,
Aux protecteurs des arts même aujourd'hui s'applique;
C'est que Mécène avait un fort bon cuisinier,
Un cuisinier artiste, expert en son métier.
Des mets les plus friands sa table était fournie;
Horace bien repu s'écriait : Quel génie!
Ce que chez lui surtout il trouvait de divin,
Crois-moi, ce n'était pas ses aïeux, mais son vin.
Sans cet heureux nectar qu'à grands flots il fit boire,
Mécène aurait perdu tous ses droits à la gloire;
Des poètes à jeun les muses aux abois,
Alors, pour le chanter n'auraient plus eu de voix;
Plus de vers, plus d'encens; à des tables nouvelles
Horace eût récité ses odes immortelles.

Au-dessus de Mécène élève ce traitant
Dont le rare mérite est en argent comptant.
Tu peux même au besoin le proclamer auguste,
Et la comparaison lui paraîtra fort juste!
Que ton esprit fertile en prose comme en vers
Célèbre ses vertus et ses talents divers.

Que de son nom gravé les lettres majuscules
D'un brillant frontispice ornent tes opuscules,
Et qu'un pompeux éloge offre à sa vanité
L'avant-goût savoureux de l'immortalité.

Peut-être voudra-t-il enlever cette crasse
Qui d'une croûte épaisse enveloppe sa race.
Caresse cette idée, et, d'Hozier à la main,
Dénature à l'instant quelque vieux parchemin.
A ses yeux éblouis exhume avec adresse,
Écrits en vieux gaulois, ses titres de noblesse,
Et, nourrissant l'orgueil d'un rustre ambitieux,
Pour prix de ses dîners donne-lui des aïeux.

Ils tenaient autrefois un rang considérable,
L'un d'eux par Pharamond fut nommé connétable,
A la chambre des pairs ils étaient tous assis
Auprès des Mortemars et des Montmorencis.
Dans mille endroits divers, nos plus vieilles chroniques
Racontent leurs exploits en termes magnifiques;
Mais, sous Philippe-Auguste, une intrigue de cour
Les forçant de quitter ce perfide séjour,
Ces nobles exilés, amis de la nature,
Allèrent de leurs champs contempler la verdure,
Et, depuis, renonçant à de tristes honneurs,
Nouveaux Cincinnatus, dégoûtés des grandeurs,
Ils ont laissé dormir leur gloire héréditaire,
Et, par philosophie, ont labouré la terre.

Le sot! il croira tout; mais, pour mieux réussir,
Il est d'heureux instants qu'il faut savoir choisir.
Ne va point dès l'abord, en entrant sur la scène,
Crier à ce nigaud : Vous êtes un Mécène.
Attends que, des buveurs menaçant la raison,
Le petillant Aï bouillonne en sa prison,
Et, prompt à terminer ses folâtres conquêtes,
Fasse, avec son bouchon, sauter toutes les têtes.
Alors tu peux tout dire; alors tout est souffert :
Tel doute à l'entremets, qui croit tout au dessert.

Il est enfin venu, le moment favorable
De payer ton écot par un couplet aimable;
Que notre financière en soit l'unique objet :
Où pourrais-tu trouver un plus digne sujet?

Dirai-je par quel art tes vers sauront lui plaire ?
Ton intérêt l'exige ; il faut le satisfaire.
De Boileau suranné dédaigne les avis ;
Des préceptes nouveaux de nos jours sont suivis.
Ne dis rien comme un autre..... Offres-tu cette rose
Qui toujours, pour la rime, est fraîchement éclose,
Dans un couplet galant étale ce jargon
Qui charme, qui ravit nos femmes du bon ton :
« *Madame*, diras-tu, *je vous rends à vous-même.* »
Ce qui ne s'entend pas, voilà ce que l'on aime.
Un style entortillé cause certain plaisir
Qu'on ne définit pas, qu'on ne peut que sentir.
Ah ! que le naturel est une horrible chose !
Je le hais à l'excès. Je veux que sur la rose
Ton esprit bien tendu fasse cent calembours
Qu'on n'entendra jamais, qu'on redira toujours ;
Qu'enfin ton nom fameux, jusqu'au rivage sombre,
D'un célèbre marquis aille importuner l'ombre.
O de Bièvre ! ô mon maître ! incomparable auteur !
Pourquoi sur ton déclin fis-tu *le Séducteur ?*

Ainsi donc, que ta plume, à l'énigme exercée,
Ne nous laisse jamais deviner ta pensée.
Que tes petits couplets, à force d'être obscurs,
Deviennent le tourment des Œdipes futurs.
S'exprimer clairement, sans recherche pénible,
D'un esprit contrefait est le signe infaillible.

Que ne puis-je en ces vers, pour hâter tes progrès,
Du style précieux t'expliquer les secrets !
Mais il est dans ce genre un grand modèle à suivre ;
C'est Demoustier : ami, médite bien son livre.
Lui seul peut remplacer ces auteurs trop vantés,
Ces Grecs et ces Latins à tout propos cités,
Qui, dans leurs froids écrits qu'a dictés la nature,
Ne nous mettent jamais l'esprit à la torture,
Et n'ont reçu du ciel, avare en ses présents,
Qu'un sublime génie et beaucoup de bon sens.
Que Demoustier soit donc ta lecture ordinaire ;
C'est avoir profité que de savoir s'y plaire.
Son talent cependant commençait à faiblir,
Parfois au naturel il semblait revenir.

Il n'est plus, et la mort à propos vint le prendre;
Car ses lecteurs surpris commençaient à l'entendre.

Mais si, comme ton cœur, ton esprit simple et pur
N'ose encore aspirer à l'honneur d'être obscur;
Dégoûté des rébus que tout Paris admire,
Si pour être compris tu crois qu'il faille écrire,
Il est des lieux communs, et cependant fort beaux,
Qui depuis deux mille ans semblent toujours nouveaux :
Le *Trésor des Boudoirs* et l'*Almanach des Grâces*,
Vingt autres almanachs qui marchent sur leurs traces,
A ta muse novice offrent des vers heureux
Dont tu peux enrichir tes couplets amoureux.
Dans ces recueils où l'art embellit toute chose,
Chaque objet s'applaudit de sa métamorphose.
Le plus hideux visage et le plus rebutant,
S'y transforme soudain en un astre éclatant.
Un poète, oubliant qu'elle est borgne et boiteuse,
Sous le nom de Philis chante sa ravaudeuse;
Ses yeux vifs et perçants lancent des traits vainqueurs
Qui commandent l'amour et captivent les cœurs.
Séduisante sans art et belle sans parure,
Elle a de Vénus même emprunté la ceinture.
Aux chaleurs de l'été, sous un soleil brûlant,
Va-t-elle pour cinq sous, dans un bain dégoûtant,
Laver un corps crasseux et des appas immondes,
C'est encore Vénus sortant du sein des ondes.
Mais, quoi ! de mes leçons je te vois révolté !
Diviniser des sots outrage ta fierté.
Je n'ajoute qu'un mot; mais ce mot en vaut mille :
Flatter est le seul art d'aller dîner en ville.
Hé! n'avons-nous pas vu des poètes penseurs,
De ma triste patrie ardents réformateurs,
De ces grands qu'ils trouvaient si vains, si méprisables,
Philosophes gourmands, environner les tables ?
Aux abus du pouvoir ils voulaient mettre un frein;
La dignité de l'homme était leur seul refrain.
Cependant, à l'affût des meilleures cuisines,
Ils savaient adoucir leurs farouches doctrines,
Et, pour de bons dîners vendant leur Apollon,
Ils dénigraient les rois mais ils chantaient Beaujon.
Marche donc sur leurs pas... Dans ce métier facile,
Le plus sot est souvent un homme fort habile :

La plus fade louange est toujours de saison.
Déjà je vois en toi l'ami de la maison :
Mais rendons ta victoire encor plus assurée;
Les maîtres sont à nous; conquérons la livrée.

CHANT QUATRIÈME.

Par d'insolents laquais, au regard effronté,
L'honnête parasite est souvent insulté.
On dirait que le ciel tout exprès les fit naître
Pour tourmenter les gens qui dînent chez leur maître.
Mais surtout d'un auteur la mine leur déplaît ;
Chaque morceau qu'il mange est un vol qu'il leur fait :
Aussi cette canaille à l'envi le brocarde :
Frontin, d'un air moqueur, en passant, le regarde ;
Les autres de le voir paraissent étonnés ;
Jusqu'au petit jockei qui vient lui rire au nez ;
Enfin le chien griffon, instruit par leur malice,
Aboie à son approche et le mord à la cuisse.
Vainement sous les yeux d'un maître respecté,
Tu te crois à l'abri de leur malignité :
Ce valet, à ton air, qui te juge poète,
D'un ris mal étouffé pouffe sous sa serviette ;
Servir un pauvre auteur révolte sa fierté,
Il insulte tout bas à ta voracité.
Demandes-tu d'un plat, il fait la sourde oreille ;
En place de gigot t'apporte de l'oseille;
Ou bien, lorsqu'un morceau, non sans peine obtenu,
Flatte ton appétit trop long-temps retenu,
Écartant avec art ton avide fourchette,
Le traître l'escamote en te changeant d'assiette :
Étrangles-tu de soif, il te donne du pain ;
C'est du pain qu'il te faut, il te verse du vin.
Heureux, si quelquefois, pour combler ta détresse,
Le drôle, adroitement feignant la maladresse,
Sur ton unique habit, passe-port chez les sots,
D'un jus gras et brûlant n'épanche pas les flots.
Étouffe, quoi qu'il fasse, une rage impuissante ;
Ménage des valets la race malfaisante ;
Il faut songer à tout : qui sait si, quelque jour,

Ce laquais, devenu maître et riche à son tour,
De l'hôtel de Mondor faisant même l'emplette,
Ne voudra pas encor hériter du poète,
Et, pour prix d'un affront patiemment souffert,
Ne viendra pas t'offrir à sa table un couvert!
Digère, en attendant, ses gentilles malices;
Fais plus : avec douceur offre-lui tes services.
Il ne sait pas écrire : à l'instant que ta main
Trace sous sa dictée une épître à Germain,
Un poulet à Nérine, un état des emplettes
Qu'avec un fort grand gain pour son maître il a faites;
Pour Marton, s'il le faut, fais-lui quelques couplets.
Je te l'ai déjà dit, ménage les valets.
Il en est un surtout qui, par son ministère,
Peut être à tes desseins favorable ou contraire;
C'est celui qui, gardant le seuil de la maison,
Attentif au marteau, tient en main le cordon,
Voit quiconque entre ou sort, en passant l'interroge,
Et pour les visitants tient registre en sa loge.
Ah! crains de lui déplaire; il te dirait toujours :
« Ils sont à la campagne allés passer deux jours; »
Ou bien : « Ils sont en ville; » ou : « L'on n'est pas visible. »
Gagne donc de l'hôtel ce cerbère inflexible :
Ses enfants sont hideux, sales et contrefaits;
Vante leur propreté, leur bon air, leur teint frais :
Badine avec son chien; sur le dos de sa chatte
Passe de temps en temps une main délicate;
Pour sa femme surtout de respect sois pétri :
Elle règne à la porte et mène son mari.
Elle est vaine, méchante et communicative;
Qu'en apparence au moins son babil te captive;
Écoute sans ennui ses éternels caquets
Sur elle et son époux, le frotteur, les laquais;
Sur monsieur, sur madame et sur leur demoiselle,
Sur l'ancienne soubrette ou bien sur la nouvelle,
Sur les voisins enfin. La loge d'un portier
Est le vrai tribunal où se juge un quartier.

Mais, plus puissant encore, un autre personnage
Demande tes respects, a droit à ton hommage;
C'est Marton : la livrée obéit à sa voix;
Souvent le maître même est soumis à ses lois.
De tes soins délicats qu'elle soit la conquête;

Adresse-lui tes vœux... Tu détournes la tête !
Insensé ! de Marton tu dédaignes le cœur !
Tant d'orgueil entre-t-il dans l'âme d'un auteur,
Et d'un auteur à jeun qui veut dîner en ville ?
Vraiment il te sied bien d'être aussi difficile !

Moins altier, mais plus sage, un poète [9] autrefois,
Issu du même sang que celui de nos rois,
Oubliant à propos son auguste lignage,
Par un utile hymen payait son blanchissage :
Et toi, tu rougirais de faire un doigt de cour...
Ah ! qu'au moins l'appétit te donne de l'amour.
Tu ne connais donc pas l'important ministère
Que Marton sait remplir dans l'ombre du mystère ?
Soubrette n'eut jamais d'aussi rares talents ;
C'est elle qui remet les poulets aux galants,
Et, leur ouvrant le soir une porte secrète,
Leur fait voir sa maîtresse ailleurs qu'à sa toilette.
Enfin, goûtant le fruit de mes sages avis,
Tous les jours chez Mondor je vois ton couvert mis :
Tu règnes en ces lieux ; sa table est ton empire.
Présent, il te caresse ; absent, il te désire.
Admirant ton esprit, sa femme, chaque soir,
Pour te lire ses vers t'appelle en son boudoir,
Te soumet ses romans, effroi de son libraire,
Et même avec bonté te permet de les faire.
Tout change : le jockei, moins vif et moins bouffon,
Daigne parfois répondre à ton salut profond ;
D'un regard dédaigneux, l'antichambre en silence,
Moins prodigue d'affronts, adoucit l'insolence.
Tu parais : aussitôt l'on t'annonce ; et Frontin,
Ce superbe laquais, si fier et si hautain,
Devenu tout à coup facile et débonnaire,
S'abaisse juqu'à toi, te permet de lui plaire.

La maison tout entière est prise en tes filets ;
Ta souplesse a conquis le maître et les valets.
Mais, quand on croit toucher au faîte de sa roue,
De notre illusion la Fortune se joue.

Elle a frappé Mondor d'un coup inattendu :
Ses projets sont détruits ; son crédit est perdu,
Que dois-tu faire alors ? rester ? prendre la fuite ?
Dans le récit suivant tu liras ta conduite.

Naguère dans Paris le traitant Floridor,
Dont tant de créanciers se souviennent encor,
Avait, en s'amusant, soit bonheur, soit adresse,
Gagné des millions à la hausse, à la baisse.
De ce profit honteux il usait noblement,
Mangeait comme un glouton et pensait sobrement.

Cet heureux financier, enfant de la nature,
Était fort étranger à la littérature;
Il violait la langue en tous ses plats discours,
Et dans nos bons journaux ne lisait que le *cours;*
Mais, la Bourse fermée, il ne savait que faire;
A sa table du moins il voulait se distraire,
Et, pour chasser l'ennui qui galope les sots,
A nos mauvais auteurs servait de bons morceaux.
Il invitait, sans choix, ce fretin du Parnasse,
Qui, pour un bon dîner, offre une dédicace,
Ces écrivains féconds que l'on n'a jamais lus,
Ces enfants d'Apollon à leur père inconnus.
A leur tête, Damon, gourmand insatiable,
Tenait chez Floridor un rang fort honorable;
Il avait, le premier, dans des couplets charmants,
Chanté l'amphitryon, sa femme et ses enfants,
Son immense crédit, ses talents en finance,
Et de tous ses calculs l'heureuse prévoyance.
Même, le vin aidant, une fois au dessert,
Il l'appela tout bas successeur de Colbert.

Aussi, dès qu'il avait déplié sa serviette,
Les mets les plus exquis assiégeaient son assiette.
On lui gardait toujours ce morceau de gigot
Qu'en un savant journal a célébré Grimod,
Ce morceau qu'un gourmand d'un œil avide observe,
Que l'adroit D*** avec soin se réserve,
Ce morceau savoureux, si cher aux amateurs,
Mais que ne connaît pas le peuple des mangeurs.
Le champagne pour lui recommençait sa ronde,
Et Bordeaux l'abreuvait de sa liqueur féconde.

Hélas! ces jours heureux, et trop tôt éclipsés,
Par des jours de douleur se virent remplacés.
A peine sur la place un sinistre murmure
Eut-il de Floridor flétri la signature,

Et, du fatal bilan lugubre avant-coureur,
Aux pâles créanciers annoncé leur malheur,
Que l'on vit à l'instant les muses mercenaires
En foule se presser aux tables étrangères,
Et, fidèles à l'or, et non pas à l'honneur,
A de nouveaux traitants se vendre sans pudeur.
Tels ces oiseaux frileux, sitôt que la nature
Par de tristes apprêts annonce la froidure,
S'assemblent à la hâte, et, fuyant nos frimas,
Passent par escadrons en de plus doux climats :
Tels on vit nos auteurs, parasites volages,
Fuir et porter ailleurs leurs vers et leurs hommages.
Où courez-vous? De grâce, arrêtez, imprudents!
Observez la cuisine et ses fourneaux ardents :
De votre amphitryon le sort est déplorable;
Mais a-t-il annoncé qu'il réformât sa table?

Damon n'imite pas ces faux amis du jour,
Qu'un désastre subit éloigne sans retour.
Fidèle à ses devoirs, à l'amitié fidèle,
Des Pylades futurs il sera le modèle.

« Ne quittons pas, dit-il, un ami malheureux.
» L'infortune a des droits sur un cœur généreux.
» Moi seul adoucirai ses peines, ses alarmes;
» Aux larmes qu'il répand je mêlerai mes larmes,
» Les pleurs que l'on confond paraissent moins amers;
» J'ai joui de ses biens, partageons ses revers.
» Fuyez, amis trompeurs; allez, troupe importune,
» D'un traitant plus heureux adorer la fortune.
» L'intérêt vous prescrit cette infidélité;
» Moi, je suis le conseil que l'honneur m'a dicté,
» Et, tant que Floridor conservera sa table,
» Il verra qu'il lui reste un ami véritable,
» Un de ces amis sûrs, si rares aujourd'hui :
» Oui, jusqu'au dernier jour, je dînerai chez lui. »
Fidèle à ce serment, Damon eut le courage
D'y manger plus souvent, d'y manger davantage.
On vanta son bon cœur, sa sensibilité;
Le trait était nouveau, partout il fut cité.
Il devint le sujet d'un drame sans malice
Qui balança deux jours le succès de Jocrisse,
Deux jours entiers la pièce attira tout Paris,

Et même les banquiers en furent attendris.
Du sensible Damon l'âme compatissante
Se livra tout entière à l'amitié souffrante :
Le matin il volait chez son cher Floridor,
Et le soir, à souper, on l'y trouvait encor.
Tendre consolateur, convive inébranlable,
Il partagea toujours ses malheurs et sa table.

Mais quand des créanciers l'insolente clameur,
Jusque sur la cuisine étendant sa fureur,
De vingt fourneaux brûlants vint éteindre la flamme :
« Ah ! ce dernier malheur doit accabler mon âme ;
» Fuyons, dit-il, fuyons ; mes soins sont superflus :
» Comment vivre en ces lieux, puisqu'on n'y dîne plus? »
Il dit, et décampa... Banquiers, gens de finance,
Courtiers et cordons bleus de la banque de France,
Chacun voulut l'avoir... Mais, par l'honneur guidé,
Il soutint constamment son noble procédé.
Toujours de Floridor il vantait le mérite;
Soupirant, l'œil humide, excusait sa faillite.
Contre ses faux amis il s'indignait encor,
Sans cesse il l'appelait : Ce pauvre Floridor ;
Et, par un de ces traits qu'un cœur sensible inspire,
Une fois à sa porte il vint se faire écrire.

C'est ainsi que ma muse égayait ses loisirs,
Lorsque deux Champenois [10], consultant nos plaisirs,
Démentaient leur pays par des *Lettres* aimables.
Des drames couronnés critiques équitables,
Ils condamnaient le plan, le sujet et les vers,
Et, jugeant l'Institut qui juge de travers,
Des poètes assis sur leur char de victoire
Déchiraient le laurier et flétrissaient la gloire.
Quelle audace !... Pour moi, je crus, tant j'avais peur,
Que les Dieux irrités, signalant leur fureur,
Vengeraient cette injure, et qu'armés de leur foudre
Ils réduiraient soudain les Champenois en poudre.

Mais non ; nous avons vu triompher le bon goût :
Ainsi que l'Institut, la Champagne est debout.
Je l'avoue : elle attaque un tribunal auguste ;
Mais que faire, messieurs? Si la critique est juste,

Et si, sachant unir la grâce à la raison,
Nos Champenois du ciel ont reçu l'heureux don
D'amuser, de convaincre, et de plaire et d'instruire,
Le parti le plus sage est celui de les lire.

FIN DE L'ART DE DÎNER EN VILLE.

NOTES.

PAGE 219.

O Montmaur! ô mon maître !

Illustre parasite, que son esprit, ses bons mots et son appétit ont immortalisé. Sallengre a publié des Mémoires sur ce grand homme. En les lisant, on croit lire une des vies de Plutarque.

Il fit d'abord le métier de charlatan à Avignon, où il gagna beaucoup d'argent; mais, un ordre du magistrat l'ayant fait sortir de cette ville, il vint à Paris, s'appliqua au droit, et se fit recevoir avocat. Enfin, en 1623, Jérôme Goulu, professeur de langue grecque au Collége royal, lui vendit sa chaire. Montmaur avait infiniment d'esprit, et même d'érudition; il avait lu tous les bons auteurs de l'antiquité; et, aidé d'une prodigieuse mémoire, jointe à beaucoup de vivacité, il faisait des applications très-heureuses des traits les plus remarquables. Il est vrai que c'était presque toujours avec malignité, ce qui excita contre lui la fureur de tous ceux qui furent l'objet de ses plaisanteries.

Il logeait dans un donjon du collége de Boncourt, dans l'endroit le plus élevé de Paris, afin, disaient ses ennemis, de mieux découvrir la fumée des meilleures cuisines. Comme il recevait souvent deux ou trois invitations pour le même jour, craignant d'en manquer une seule, il fut obligé d'acheter un cheval, qui était toujours nourri aux frais de ceux qui invitaient son maître.

Admis chez toutes les personnes de qualité, Montmaur les amusait par ses ingénieuses reparties. Aussi disait-il souvent : *Qu'on me fournisse les viandes, je fournirai le sel.* Il le répandait à pleines mains aux tables où il se trouvait; mais c'était surtout aux mauvais poètes qu'il en voulait. Un jour, chez M. de Mesmes, un rimeur détestable vantait beaucoup des vers qu'il avait composés en l'honneur d'un lapin. *Ce lapin-là n'est pas de garenne,* lui cria brusquement Montmaur, *servez-en d'un autre.* Il dînait chez M. le chancelier Séguier : en desservant, on laissa tomber du bouillon sur lui : il dit, en regardant le chancelier, qu'il soupçonnait être l'auteur de cette plaisanterie : *Summum jus, summa injuria.* Jeu de mots fort ingénieux pour ceux qui entendent le latin.

Un avocat, fils d'un huissier, résolut de le mortifier en dînant chez le président de Mesmes. Il convint avec d'autres convives de ne point le laisser parler : ils devaient se relever les uns les autres, et, dès que l'un aurait achevé de parler, un autre devait prendre la parole. Montmaur arrive; l'avocat crie : *Guerre! guerre! — Monsieur,* lui dit notre professeur, *vous dégénérez, car votre père a crié toute sa vie : Paix là! paix là!* L'avocat fut si déconcerté qu'il ne put dire un mot de tout le dîner.

On pourrait faire un joli recueil intitulé : *Montmauriana.* On mettrait en tête un abrégé de la vie de cet homme vraiment illustre; et ce petit volume serait le bréviaire de tous les auteurs qui vont dîner en ville.

PAGE 220.

Toi qui fis d'Alembert et d'autres bons ouvrages,
Bienfaisante Tencin.

D'Alembert était fils de madame de Tencin et du chevalier Destouches; il fut exposé sur les marches de l'église de Saint-Jean-le-Rond, et recueilli par une pauvre vitrière, qui lui donna tous les soins d'une mère tendre.

PAGE 220.

Tes chausses de velours.....

Madame de Tencin donnait pour étrennes aux hommes de lettres admis chez elle deux annes de velours; ils s'en faisaient faire des culottes.

PAGE 221.

Dans des temps plus heureux on trouvait à Paris.

Madame de Lambert donnait à dîner aux gens de lettres tous les *mardis*. Ces *mardis* sont devenus célèbres par les lettres de Lamothe et de madame la duchesse du Maine.

Outre le *mardi*, madame de Lambert avait encore un *mercredi*, où venaient quelques autres gens de lettres, mais moins célèbres. Un jour, les convives du *mardi* n'ayant pas été de l'avis de leur présidente sur une question qu'on agitait, elle feignit d'en être piquée, et dit qu'elle ne se tenait pas pour battue, et qu'elle porterait la question à son *mercredi, qui*, ajouta-t-elle, *valait mieux que son mardi*. On ne fit que sourire de cette préférence, et personne n'en fut blessé. *Mais, Madame*, dit avec finesse M. de Mairan, *oseriez-vous bien dire à votre mercredi qu'il ne vaut pas votre mardi?*

Après la mort de madame de Lambert, les convives se réunirent chez madame de Tencin, et ce fut chez cette dernière que Marmontel les rencontra. « Il y avait là, dit-il, trop d'esprit pour moi. Je m'aperçus qu'on y arrivait préparé à jouer son rôle, et que l'envie d'entrer en scène n'y laissait pas toujours à la conversation la liberté de suivre son cours facile et naturel. C'était à qui saisirait le plus vite, et comme à la volée, le moment de placer son mot, son conte, son anecdote, sa maxime ou son trait léger et piquant; et, pour amener l'à-propos, on le tirait quelquefois d'un peu loin. Dans Marivaux, l'impatience de faire preuve de finesse et de sagacité perçait visiblement. Montesquieu, avec plus de calme, attendait que la balle vînt à lui, mais il l'attendait. Mairan guettait l'occasion. Astruc ne daignait pas l'attendre. Fontenelle seul la laissait venir sans la chercher. »

« Vous n'aimez pas, dit madame de Tencin à Marmontel, ces assemblées de beaux-esprits; leur présence vous intimide : eh bien! venez causer avec moi dans ma solitude. »

C'est dans cette solitude que madame de Tencin lui donna des conseils importants. Ils intéressent tous les hommes de lettres.

« Malheur, lui dit-elle, à qui attend tout de sa plume. Rien de plus casuel. L'homme qui fait des souliers est sûr de son salaire. L'homme qui fait un livre ou une tragédie n'est jamais sûr de rien.

» Faites-vous plutôt des amies que des amis; car, au moyen des femmes, on

fait tout ce qu'on veut des hommes. Et puis ils sont, les uns trop dissipés, les autres trop préoccupés de leurs intérêts personnels, pour ne pas négliger les autres; au lieu que les femmes y pensent, ne fût-ce que par oisiveté. Parlez ce soir à votre amie de quelque affaire qui vous touche; demain, à son rouet, à sa tapisserie, vous la trouverez y rêvant, cherchant dans sa tête le moyen de vous y servir. Mais de celle que vous croirez pouvoir vous être utile, gardez-vous bien d'être autre chose que l'ami; car, entre amants, dès qu'il survient des nuages, des brouilleries, des ruptures, tout est perdu. Soyez donc auprès d'elle assidu, complaisant, galant même, si vous voulez, mais rien de plus, entendez-vous? »

PAGE 222.

Geoffrin les accueillait......

Du vivant de madame de Tencin, madame Geoffrin allait souvent la voir. La vieille rusée pénétrait si bien le motif de ses visites, qu'elle disait à ses convives : *Savez-vous ce que la Geoffrin vient faire ici? Elle vient voir ce qu'elle pourra recueillir de mon inventaire.* En effet, à sa mort, dit Marmontel, une partie de sa société passa dans la société nouvelle. Madame Geoffrin avait fondé chez elle deux dîners : l'un, le lundi, pour les artistes; l'autre, le mercredi, pour les gens de lettres.

PAGE 222.

Qui voulut réunir les bêtes de Tencin.

Madame de Tencin appelait *ses bêtes* les gens de lettres de sa société.

PAGE 222.

Une autre déité, la tendre Lespinasse.

« L'amie de d'Alembert, dit Marmontel, mademoiselle Lespinasse, étonnant
» composé de bienséance, de raison, de sagesse, avait la tête la plus vive, l'âme
» la plus ardente, l'imagination la plus inflammable qui ait existé depuis Sapho.
» Son cercle était formé de gens si bien assortis, que, lorsqu'ils étaient là,
» ils se trouvaient en harmonie comme les cordes d'un instrument monté par
» une habile main. Nos esprits et nos caractères lui étaient si bien connus, que
» pour les mettre en jeu elle n'avait qu'un mot à dire. Et remarquez bien que
» les têtes qu'elle remuait à son gré n'étaient ni faibles ni légères. Les Condillac,
» les Turgot étaient du nombre. D'Alembert était auprès d'elle comme un
» simple et docile enfant. »

PAGE 222.

Vous dîniez aujourd'hui chez La Popelinière.

M. de La Popelinière n'était pas le plus riche financier de son temps, mais il en était le plus généreux. Marmontel, admis dans sa société, y rencontra les artistes les plus célèbres, Rameau, Latour, Carle Vanloo, etc. C'était avec de tels hôtes que M. de La Popelinière aimait à se distraire de ses chagrins domestiques. Peu de maris en ont éprouvé d'aussi cuisants. « Vivons ensemble, disait-il à Marmontel, et laissez là, croyez-moi, ce monde, qui vous a séduit

comme il m'avait séduit moi-même. Qu'en attendez-vous? des protecteurs? Ah! si vous saviez comme tous ces gens-là protègent! De la fortune? eh! n'en ai-je pas assez pour nous deux? Je n'ai point d'enfants, et, grâce au ciel, je n'en aurai jamais. Soyez tranquille, et ne nous quittons pas; car je sens tous les jours que vous m'êtes plus nécessaire. »

PAGE 238.

Moins altier, mais plus sage, un poète autrefois.

C'est Dufresny.

Dufresny passait pour petit-fils de Henri IV.

PAGE 241.

Lorsque deux Champenois.

Dans l'origine, nous ne connaissions qu'un seul *Champenois;* mais, après de pénibles recherches, nous sommes parvenus à découvrir qu'il en existait un second.

FIN DES NOTES DE L'ART DE DÎNER EN VILLE.

SUITE DES OBSERVATIONS.

(COLNET.)

Ce poëme a plusieurs genres d'intérêt ; il est plein de vers bien frappés, de joyeuses saillies et de traits que l'esprit a acceptés depuis long-temps comme d'excellents proverbes. Il est de plus célèbre : cette réimpression est la sixième ou la septième. L'*Art de dîner en ville* devait donc rester dans une bibliothèque de la table, quoique aucun de ses détails n'appartienne plus à l'art de vivre des maisons comme il faut. Nous l'avons conservé comme étant le dernier portrait de la vieille race parasite, des traitants grossiers. — Ce n'est qu'une peinture historique ; toutefois on y puisera plus d'un trait spirituel et véhément contre les gens qui affichent le mépris du savoir-vivre et des plus aimables sentiments d'une société polie. On peut dire aujourd'hui plus que jamais que l'argent ne donne pas le talent de recevoir ses amis, ni même l'envie de faire honneur à sa fortune. On y est poussé souvent, il est vrai, par vanité, par les usages ; on est forcé d'affecter la similitude d'une charmante bienveillance.

Colnet est un des critiques, un des journalistes qui ont écrit le plus spirituellement, avec le plus d'équité, sur tous les livres de cuisine de son temps.

DE CUSSY,

ANCIEN PRÉFET DU PALAIS DE L'EMPEREUR NAPOLÉON.

L'ART CULINAIRE,

GOURMANDS CÉLÈBRES,

CUISINIERS.

LAGUIPIERRE ET CARÊME.

Extrait du Dictionnaire de la Conversation et de la Lecture.



L'ART CULINAIRE.

CHAPITRE PREMIER.

CUISINE DES ANCIENS. — RENAISSANCE.

C'est un vieil art que la cuisine, car il remonte jusqu'à Adam.

L'homme est un animal omnivore : ses dents incisives tranchent facilement les fruits; ses dents molaires broient les graines, et ses dents canines déchirent les chairs. C'est en Orient que furent donnés les premiers grands festins. Les productions de ces belles contrées, associées aux épices que le ciel y a semées partout, excitèrent et favorisèrent les premières envies du palais et de l'imagination.

Avec les primitives, les légères ivresses de la table, vinrent le besoin très-rationnel, la vive passion des tapis, des parfums et des fleurs.

Ce fut là, en Orient, que Dieu déposa le berceau de la civilisation.

Athènes en sortit, et devint, aussitôt née, le point culminant d'où partirent les véritables lumières. Un peuple spirituel, gai, actif d'esprit, inoccupé complétement des nécessités matérielles de la vie dont ses esclaves l'affranchissaient, y ouvrit l'école de la première civilisation polie.

L'entraînement de ces charmantes nouveautés mondaines d'Athènes fut grand; il fit tout dévier : rois, législateurs, sages, les grandes écoles de morale et de philosophie, et toute l'espèce humaine fatiguée par la pensée.

Les premiers beaux dîners, les Grecs les donnèrent. C'étaient des fêtes : on dînait sur des tables ciselées avec un goût élevé et brillantes d'or, et les convives se rangeaient dans leur longueur sur des lits couverts d'étoffes blanche et pourpre.

Dans la généralité des grandes maisons, les tables étaient longues, et fort longues, vu la place destinée à chaque invité : d'adroits serviteurs plaçaient devant eux les viandes dépecées.

On servait très-chaud. D'abord, et fort naturellement, l'occupation des convives était de manger, mais lentement, de vider leur coupe. Au second service, l'entretien n'était encore qu'un léger lien, un fil.

A la fin du repas, on enlevait les tables et les lits latéralement placés, qui étaient remplacés par des siéges. On se resserrait, on formait des groupes pour causer.

C'est dans ces réunions que surgit la conversation grecque, cette

conversation que copièrent tous les siècles policés. C'est ici, à table, qu'elle prit son vol, et qu'une verve rapide découvrit ces mots simples, sentis, qui résument souvent tant d'idées et de faits; ils étaient dits et jetés dans les festins : c'était le jet, le feu des vins de Corinthe.

Avec leurs vins un peu sucrés, dont nos habiles feraient fi, les Grecs se grisèrent délicieusement. Mais notre palais fin et raisonneur ne les accepterait plus avec enthousiasme, et les regarderait comme les ennemis d'une digestion rapide, car nous avons vieilli et plié.

Nous voulons des vins secs, et les vins qui disposent le plus à causer.

La science de causer est athénienne et de cette époque, celle d'un des plus magnifiques développements de la raison humaine savante et écrite. Quand cette science fut faite, les Romains allèrent la chercher à sa source féconde. Mais n'anticipons pas.

La philosophie pratique fut donc discutée et définie à l'élégante table de la ville de Minerve. On y fit plus : d'heureux esprits improvisèrent des chansons qui en expriment les maximes sous des formes vives et colorées, et ces chansons quittèrent ce coin pour aller civiliser les mœurs du monde.

De jeunes et jolies femmes venaient à ces festins : elles y arrivaient très-parées et les cheveux remplis de fleurs. Déguisant déjà leurs pensées, elles feignaient de venir pour écouter les oracles de la sagesse; et ces oracles, qui ne quittaient ordinairement la salle qu'au milieu de la nuit, avaient grand soin de les enlever à la leçon et de s'enfuir avec elles : ce n'étaient plus des maîtres austères, mais des amants.

Platon, *Athenée* et nombre d'autres prêchèrent cette furtive retraite dans les ombres de la nuit.

Vous voyez, ces vrais sages n'étaient pas toujours froids et rigides : ils honorèrent tous la gastronomie comme l'une des plus douces jouissances, et comme la plus durable des excitations : ils écrivirent sur elle, célébrèrent ses *traités* et ses maîtres, et surtout ce spirituel *Archétraste*, ce *Carême* d'Athènes, qui fit beaucoup pour la théorie culinaire et avança rapidement l'exécution.

Il avait parcouru à pied les contrées les plus fertiles du monde ancien, pour voir de près les produits de la terre des différentes latitudes.

Mille assimilations précieuses pour le goût et la santé furent trouvées.

On découvrit dès lors, dans le moral, la disposition qu'avaient tous les peuples brillant à l'aurore et à l'apogée de la civilisation à prendre la gastronomie comme une boussole pour s'avancer sur les mers inconnues pour porter cette civilisation au loin.

Ce Grec savant avait couru sur les terres et les mers pour rapporter à Athènes, à ce beau foyer grec, toutes les possibilités culinaires.

Ses *biographes* parlent beaucoup de son esprit délicat et prompt

et de son appétit tout primitif : il mangeait considérablement et digérait excessivement vite.

Quel homme! et que de bonheur ! Et, arrangez ceci, c'était l'être le plus chétif de la fédération, puisque, suivant *Polybe*, on pouvait voir, à toute force, le jour à travers son corps. C'est là le plus ancien professeur ; et bien que, le premier, et pour l'éternel honneur de la science, il réunit en lui un appétit d'enfer à un estomac d'acier et à une conversation étincelante d'esprit. Malgré ces heureux essais, Athènes n'eut jamais la *grande cuisine*, et la raison, c'est qu'elle sacrifia trop aux choses sucrées, aux fruits, aux fleurs ; c'est qu'elle n'eut ni les pains de farine fine de la Rome des Césars, ni ses épices italiennes, ni ses sauces savantes, ni ses vins blancs du Rhin.

Rome mangea mieux, et souvent elle n'eut pas moins d'esprit. Ses premiers festins, imités des Grecs, faits par des cuisiniers qui avaient étudié à Athènes, furent charmants, mais excessivement sensuels. Les modèles grecs furent effacés. Au temps de *Sylla*, puis de *Pompée*, de *Lucullus* et de *César*, la gastronomie romaine parut à la tête de la science en progrès. On y mangea dès lors habilement et splendidement. Ceux qui mangèrent, il est vrai, auraient pu manger toute la terre dont ils étaient les ravageurs, les propriétaires, les despotes et les hommes d'état ; et il faut poser ceci comme un fait incontestable, malgré l'opinion contraire : c'est que ces maîtres, sérieux au sénat, terribles à la guerre, devinrent délicats et polis dans les délassements de la table, et qu'ils ne causèrent pas moins bien qu'on n'avait causé à Athènes : l'esprit, chez eux, eut même un tour plus positif, plus hardi et plus original ; on y remarqua l'avancement des temps et la maturité des idées sociales. La cuisine, et ce fait est sérieux et vrai, vint donner à quelques intervalles halte et paix, mais seulement la rapide paix des camps, à cette nation née pour la conquête, et jetée dans les plus vastes travaux qu'aient entrepris les hommes.

Vous concevez tout le charme que ces Romains âpres, tous les jours profondément fatigués, aigris par l'ambition, et surexcités par les difficultés de leur tâche ou à cause d'elle ; que ces Romains, dis-je, morts à l'enthousiasme par suite d'un long maniement des hommes, vous concevez le charme qu'ils durent trouver dans des réunions intimes, où la vie publique, ses retentissements violents, ses irritations disparaissaient, et où les enchantements du palais et de tous les sens leur rendaient artificiellement les sensations de leur jeunesse.

Notez-le bien, la table est le point de halte où ils viennent se distraire quelques instants et parler positivement de sagesse humaine, où ils viennent jouir de leurs richesses, de leur esprit, de leurs jeunes femmes, de leur luxe, et concevoir, en limitant l'intimité à ce cercle

étincelant, le bonheur qu'il y a dans ce monde à être puissant, opulent, aimable et spirituel. A table, en sablant nos vins des Gaules, en mangeant le faisan, ils se rattachaient à tous les liens de la vie.

Nous devons aux Romains les échansons et les écuyers tranchants : ces officiers étaient très-estimés, ceux de Lucullus recevaient jusqu'à vingt mille francs. Ces convives romains n'avaient pas moins d'instruction que les Grecs, et la leur était d'un ordre plus varié; elle était plus réelle et plus élevée. Quand les vins qu'on leur servait, plus piquants et plus secs que ceux de *Chio* et des côtes du cap de Misène, les avaient suffisamment animés, la conversation avait la physionomie très-vive, très-puissante et véritablement romaine : ils vivaient au milieu d'un grand luxe de meubles, de dorures, de tapis; ils aimaient à manger à l'éclat des bougies, assis aussi, comme les Grecs, près des plus belles femmes de l'Italie. Vingt services renouvelés tout entiers suspendaient à peine la conversation. Chaque mangeur avait ses parfums et ses esclaves qui le servaient. Le service était très-détaillé, rigoureusement élégant; les fleurs étaient renouvelées à chaque service; puis un héraut de table proclamait à voix haute la qualité des mets servis. De moment en moment, les parfums étaient ranimés, ou renouvelés dans la salle; la musique jouait par intervalles. Chez Lucullus et Pompée, les officiers de bouche avaient des secrets pour ranimer les appétits, relever le ton et la marche des estomacs. Ces fêtes étaient extrêmement dispendieuses : les poissons et les oiseaux rares y étaient servis à profusion. Lucullus dépensait sur sa table les rapines magnifiques qu'il avait faites dans le cours de ses conquêtes.

Il avait fallu un travail immense pour atteindre au point de manipulation alimentaire où l'on était parvenu à la fin de la république; des générations, presque toutes d'origine grecque, s'y étaient usées. Les maîtres de la science étaient fort considérés : *Apicius* fit secte pour avoir trouvé le moyen de conserver les huîtres fraîches. Rome, après la cuisine grecque, reçut avec tous les dieux étrangers les différentes cuisines du monde; toutes vinrent s'y réfugier comme au giron, et par leurs cuisines enfin, les nations civilisées, mais vaincues, mais abattues, gardèrent un souffle de vie dans la métropole : témoin Carthage, que les Romains rebâtirent sous Auguste avec le nom de *seconde Carthage*, et à côté de son premier emplacement, et rétablirent uniquement, a dit Érasme, à cause de sa cuisine ancienne et du goût exquis qu'avaient montré ses artistes dans le travail des pièces ciselées, or et argent, du service, de leur léger dessin et des élégantes façons de leurs meubles et de leurs tables incrustées.

La gastronomie reçut d'insignes honneurs sous presque tous les Césars. Vous avez lu le récit de la fameuse séance de Domitien, racontée si incisivement par les vers de Juvénal, et vous vous la rappelez avec

vivacité. Vous y voyez le fils de Vespasien, le frère de Titus, le maître du monde connu, assemblant en toute hâte au milieu de la nuit les pères conscrits, encore effrayés par l'injonction qui vient de leur être adressée, de se rendre au palais pour conférer avec l'empereur.

Il s'agit de savoir de quelle manière on fera cuire un beau turbot qui est arrivé d'Ischia, et sur ce point César a incliné l'initiative impériale devant la science.

Suétone dit aussi qu'un jour l'époux de la Messaline des bateliers du Tibre, d'Agrippine, Claude, étant sur son tribunal et faisant plaider devant lui une cause importante, prit en peu d'instants l'air très-occupé, grave, et fit un signe pour demander le silence : à ce signe, chaque auditeur se tut, les avocats mêmes s'arrêtèrent. L'empereur réfléchit encore quelques moments. On attendit, on écouta : quelles pouvaient être ses profondes réflexions ! A quoi pensait-il ? Qu'allait-il dire ? C'étaient les questions qu'on se faisait autour de lui. Mais les incertitudes cessèrent; il prit la parole, et dit avec feu : « O mes amis, l'excellente chose que les petits pâtés ! nous en mangerons, n'est-ce-pas, à dîner ? » Ce détachement subit du charme d'une longue plaidoirie d'affaires est si vrai et si joli qu'on voudrait qu'il fût retiré à ce stupide Claude, qui n'était pas digne d'être une fois seulement un gourmand spirituel.

Autre fait curieux : Antoine, ayant été content d'un dîner, donna une ville à son cuisinier. Quel temps ! autant valait-il alors être cuisinier qu'homme d'État !

Au cinquième siècle, au temps de saint Jean-Chrysostome, cette cuisine qui avait donné tant de beaux jours à l'empire s'éteignit ; sa fumée ayant éveillé du plus loin possible l'appétit des Barbares, ceux-ci vinrent investir Rome et ses cuisines splendides ; tout fut perdu : il n'y eut plus une étincelle qui pût les rappeler. Les Barbares mêlèrent à tout les affreux ragoûts de leurs contrées natales et des *marches* où ils s'étaient arrêtés dans leur course conquérante; et ce fait de la marche irrésistible des races barbares vers les contrées policées et culinaires est le fait même qui conduit les populations depuis la création, car l'histoire n'offre, à parler exactement, qu'un continuel tableau des déplacements causés par la faim et la sensualité. Les Barbares se succédèrent long-temps comme des torrents, et après les cohues du Nord vinrent les Arabes, les hommes des cieux étincelants. Mais le Coran leur défendait l'usage du vin ; ils ne purent toujours tenir pied dans nos contrées du Midi, et furent contraints de retourner sur leurs pas.

Ces incursions consécutives pendant des siècles établissent, de fait, une nuit profonde : lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, dit Carême, d'intelligence élevée et rapide,

d'inspirations, de relations liantes ; il n'y a plus d'unité sociale. » Heureusement que les parcelles de la *recette* générale furent jetées, comme par les vents, des dépôts de manuscrits dans les cloîtres. Là, ce feu d'intelligence ne sommeille pas long-temps : les bons moines l'attisent et allument de nouveaux phares, et ceux-ci jettent toute leur lumière sur les nouvelles sociétés; ils les fécondent. Gênes, Venise, Florence, Milan, qui retentissent de nobles passions d'arts, qui sont devenues des cités opulentes, ressuscitent la belle gastronomie.

La Méditerranée et l'Adriatique revoient briller ses clartés sur leurs flots, et lui offrent leurs poissons. Cette cuisine-ci est celle du *moyen âge riche de l'Italie;* de l'Italie, redevenue la maîtresse de l'Orient. Ce n'est plus une imitation grecque ou romaine; ce n'est pas non plus la cuisine fade, à épais coulis, de Byzance, ses insupportables sucreries, ses vins liquoreux ; c'est une science nouvelle et infiniment étendue. Cette science connaît le palais de l'homme et son estomac ; de l'homme d'alors, placé au dernier terme de la barbarie, et au premier de la réforme moderne. C'est l'époque de la solidité et de l'élasticité des fonctions digestives.

L'Italie mange derechef au milieu d'admirables fêtes. Les seigneurs opulents, les marchands chargés des affaires de l'Europe et de l'Asie, les puissants de l'église, appellent cette science de la table dans leurs fastueuses demeures, et cette science y entre à la suite des lettres et des habitudes polies : on la voit reparaître tout à coup comme l'éloquence, la poésie, les beaux-arts : témoin les maisons d'*Est*, des *Médicis*, de *Léon X* et des cardinaux ; et la cuisine, comme la parole, renaît agrandie; ses procédés et ses recettes signalent la profondeur et la puissance du cerveau chrétien. Parmi les gourmands du seizième siècle, vous voyez venir à vous *Léonard de Vinci, le Tintoret, le Titien*, *Paul Véronèse*, *Baccio*, dit *Bandinelli, Raphaël, Guido-Reni*, etc. Remarquez que, dans ce seizième siècle, les hauts esprits conçoivent l'homme supérieur et différent de ce qu'il a été jusque-là : ils créent, ils dessinent un luxe plus grandiose que les précédents, plus artiste et plus riche en détails. Le luxe délicat réalisé par Carême sur nos tables du dix-neuvième siècle, ces grands artistes le présentent et l'indiquent dans leurs dissertations, leurs lettres, sur leurs tableaux et leurs cartons. Les usages qu'ils contribuent à introduire dans la société italienne passent chez nous et en chassent ceux de nos ancêtres, qui apprennent à s'asseoir à table, à ranger les convives, à manger et à causer en mangeant, ce qui n'est pas facile.

C'est sous Henri III que les élégantes délicatesses des tables italiennes parurent sur les nôtres : la nappe était plissée et frisée comme les collerettes depuis François Ier ou l'invention de la diplomatie, faits

contemporains. Ensuite le dessin fut appelé pour régulariser le service : on dessinait d'abord son dîner.

Quand, à cette époque, la nappe était tout à coup tranchée par un convive, c'est que celui-ci donnait un défi en combat particulier à un autre convive. C'était un affront sanglant, et l'épée seule pouvait le laver.

Sous la troisième race, le luxe de l'argenterie de la table passa toutes les bornes, et il fallut qu'une ordonnance de *Philippe-le-Bel* vînt le refréner. D'autres ordonnances, sous ses successeurs, essayèrent aussi de limiter la spécialité du luxe, mais on ne réussit pas.

La cuisine était tout naturellement au diapason de ce luxe-là, et elle devenait succulente en dépit des ordonnances royales.

Les heures des repas en France ont très-souvent changé.

Au commencement du seizième siècle, on dînait à dix heures; à quatre heures on soupait.

Dans les beaux jours, on allait se promener après le dernier repas; plus tard l'heure du dîner fut portée à onze heures.

Dans le dix-septième siècle, on dînait à midi, on soupait à sept heures. Le cor, dans les grandes maisons, annonçait le moment du dîner; on se lavait les mains avant que d'aller prendre place à table; et, en s'en retirant, on allait recommencer cette ablution dans une salle voisine.

Si le maître voulait honorer particulièrement un convive, il lui faisait passer sa propre coupe pleine : nos pères aimaient le vin, et étaient les hommes de l'Europe qui le buvaient le mieux. Ils portaient avec plaisir un grand nombre de santés, et celles-ci étaient rendues scrupuleusement par les personnes nommées si elles étaient présentes, ou par des parents ou des fondés de pouvoir, qui se désignaient eux-mêmes, par amitié pour l'absent; cela s'appelait *pléger*.

Nos pères disaient qu'il fallait, pour affermir la santé, s'enivrer au moins une fois par mois : ils aimèrent fort long-temps les défis de table, la lutte du verre à la main. Ces luttes causèrent souvent des indispositions mortelles, et elles furent poussées si loin qu'on dut les défendre. La première ordonnance sur cette importante matière est de François Ier. Cette habitude assez fâcheuse finit par tomber dans le mépris, en tant que défi.

Je ne procède pas didactiquement, je ne vous fais pas une histoire, je reproduis simplement quelques traits.

La découverte du Nouveau-Monde a compté pour beaucoup dans le développement nouveau de l'art culinaire. Non-seulement elle a augmenté nos productions, mais elle a fourni des épices bien supérieures aux épices anciennes. Les mixtions, grâce à elles, eurent des principes plus vifs, et devinrent dans l'estomac d'une décomposition plus facile.

De là encore une action plus rapide des mets sur les facultés. Du moins Carême croyait cela, et l'expliquait curieusement.

Les facultés purent s'élever par l'impulsion des épices à une plus longue surexcitation, laquelle allait faire éclore tant de chefs-d'œuvre, donner ce seizième siècle italien, le plus beau des siècles modernes; accomplir par l'enthousiasme, et à longue haleine, le travail de l'organisation sociale et politique de l'Europe centrale, et y féconder les belles semences retrouvées par quelques populations assises au bord de l'Adriatique.

Cette surexcitation passa, affaiblie pour quelques moments, aux deux siècles suivants : mais la cuisine la maintint assez haut pour continuer à se développer ou pour se jeter dans des voies variées et des tentatives hardies.

Le schisme de Martin Luther eut sérieusement pour cause essentielle les jeûnes et les punitions de cette espèce infligés aux croyants de l'Allemagne. Il ne fallait donc pas que le pouvoir spirituel touchât à la cuisine! Par suite de cette faute, la situation de l'église fut changée en Europe.

Les découvertes qui enrichissent la science ne nous vinrent plus des Vénitiens, des Génois, des Florentins, mais des Portugais, des Espagnols. Alors Bayonne, Mayence et Francfort nous envoyèrent leurs délicieux jambons; Strasbourg fit fumer ses saucisses et son lard, et nous en approvisionna; Amsterdam nous envoya ses petits harengs; Hambourg, son bœuf. Ces faits, qui se suivent et se lient même, marquent les premiers temps de la première extrême diffusion du bien-être matériel.

Par suite, et de toutes parts, l'aristocratie féodale s'affaiblit et fit eau et ruine; avec le sentiment confus de la faim universelle, on jeta les yeux, des yeux avides, sur les biens et sur les jouissances rares et variées qui remplissaient sa vie. De là envies profondes de son bien-être, examen de son droit, récriminations, coalitions avec les rois pour la renverser. Mais l'aristocratie conserva ses biens en pliant sous la main des rois, et essaya de tout effacer à la cour, dans la société, par le luxe de sa vie, de ses vêtements, de sa représentation. Mais, en faisant ainsi, elle augmenta ses charges et remplit les coffres de la bourgeoisie : avec des richesses, celle-ci rivalisa avec le privilége et l'attaqua avec son esprit actif et le fait des écus : elle devint *aristocratie elle-même,* et le privilége de la naissance expira de confusion. Il n'y eut plus absolument de rangs supérieurs, puisque ceux-ci furent obligés de dissiper ou d'entamer leurs richesses. Quand les contendants furent au moment de s'entre-choquer, l'âme humaine de Henri IV s'émut, et vint proposer au peuple, comme terme moyen, la *poule au pot le dimanche.* Allons donc! répondit-on, et la

transaction n'eut pas lieu ; seulement de fait, le sort des classes inférieures fut adouci et rendu plus supportable.

Mais les classes nombreuses ne quittèrent pas le combat et le poursuivirent diversement, comme il fut possible, et achevèrent par degrés leur sociabilité : ces faits remontent au temps de Richelieu.

Les mêmes goûts, les mêmes sentiments, les mêmes tendances continuèrent de les réunir contre la noblesse battue, abâtardie et éclipsée dans les salons des châteaux du roi.

Le cabaret, qui fut le café primitif, quand le *café* même n'était connu encore ni comme boisson, ni comme un charmant repas du matin, adoucit les mœurs; il apprit aux Français à vivre en *frères*, en paix, eux qui sortaient de si longues luttes.

Les esprits se tranquillisèrent par les effets des riantes communications du cabaret; on en sortit meilleur, sociable et souvent plus instruit.

Le caractère national s'y perfectionna : je parle ici de l'intervalle qui se trouve entre François Ier et Louis XIV, et sur tout cela je ne puis laisser que quelques lignes.

La cuisine du siècle de Louis XIV fut soignée, somptueuse, assez belle, et presque très-délicate chez Condé.

A la cour, on mangea bien et avec éclat; cependant ce fut plutôt l'époque du décor de la table que du sensualisme épicurien. Seulement les riches bourgeois, les gens de lettres, les artistes apprirent à manger, à boire, à rire avec convenance.

Vatel, dont on a tant parlé, n'eut qu'un dévouement fort tendu : vous ne voyez en lui, consciencieusement, que l'homme du devoir et de l'étiquette; sa mort frappe, mais ne touche pas : ce serviteur n'avait pas aperçu les hauteurs de son art.

Vous ne pensez pas, vous qui lisez, qu'aucun de nos cuisiniers élèves de Carême pût jamais tomber dans sa faute. Quoi ! laisser manquer le rôti ! ! ! ils ont toujours constamment, à l'exemple des deux grands maîtres (Laguipierre et Carême), des réserves imposantes ; un jour de gala, si c'est à la cour, 50 gigots, ou 50 dindes, ou 200 poulets, 50 pâtés, des jambons rôtis pleins de saveur. Il y a ici ce principe éternel, qu'il en est d'une *fête gastronomique* comme d'une armée, on ne sait jamais au juste ce que l'on aura sur les bras : il faut avoir de splendides réserves !

C'est à la douce autorité du *bon régent qui gâta tout en France*, à l'éclat de ses petits soupers ; c'est aux cuisiniers qu'il fit naître, qu'il paya et traita si royalement et si poliment, que les Français durent l'exquise cuisine du dix-huitième siècle. Cette cuisine, tout à la fois savante et simple, que nous possédons perfectionnée, fut un développement immense, rapide et inespéré. Tout le siècle, ou plutôt toute

sa partie délicate et spirituelle, fut séduite par elle. Loin d'arrêter ou d'obscurcir l'intelligence, cette cuisine pleine de verve l'éveilla : toute affaire sérieuse et féconde fut discutée et faite à table.

La conversation française, ce modèle qui fit lire partout nos bons livres, trouva sa perfection à table, dans quelques soirées charmantes. Philosophiquement, quelques heures de paisibles débats chaque soir, entre des hommes très-polis et instruits, firent plus avancer l'esprit humain que toutes les conférences des académies : le bon sens de tous affermit encore l'élan des esprits élevés.

Quel temps que celui-ci, où les grandes questions sociales, remuées dans les siècles précédents avec le plus de raison et de lumières, étaient reprises à table, avec profondeur, par une parole rapide, lucide et légère; où vous entendiez poser et résoudre en quelque sorte les difficultés les plus grandes des sociétés, et cela dans de spirituelles et simples conversations !

L'exquise cuisine née chez l'illustre régent, passée ensuite aux Condé, aux Soubise, prêta souvent, à Paris, une vivacité piquante à la parole de Montesquieu, de Voltaire, de Diderot, d'Helvétius, de d'Alembert, de Duclos, de Vauvenargues, etc. Mais leur génie a payé ces soupers par l'immortalité. Quelles soirées délicieuses on passait alors, toujours trop courtes, bien que prolongées dans la nuit ! Quelle douce et aimable civilisation ! et que de jolis vers, de vues et d'idées elle a semés ! Oui, c'est au dix-huitième siècle que la société française a effacé toutes les sociétés civilisées ! !

De nos jours, la cuisine a retrouvé cet éclat dans les cuisines de M. le prince de Talleyrand, chez madame Pauline Napoléon-Borghèse, chez le prince Murat, MM. de Fontanes et le duc d'Abrantès, etc.

CHAPITRE II.

PREMIER SERVICE. — PAIN, POTAGE.

La *table*. Donnez des ordres précis, détaillés; ne laissez qu'exécuter. Adoptez dans le service le genre de l'empire, qui était mâle et élégant; pas trop de raffinement ni trop d'élégance. Dites-vous bien, règle invariable : Je ne veux pas *table de roi*, qui est souvent une mauvaise table; mais table de Syracusain, de Corinthien. Pour cela, il faut un bon potage, quelques mets simples et savants; des viandes apprêtées par un travail délicat : voyez-vous, les meilleures viandes sont celles qui sont le moins *viandes*, comme les poissons exquis sont

ceux qui sont le moins *poissons;* soyez convaincu de ce principe. Les anciens disaient : La gastronomie, c'est l'art aux mille ressources.

Les Grecs firent soixante-douze sortes de pains ; les Romains adoptèrent quelques-uns de leurs procédés pour le pain et la pâtisserie : ce sont les Parthes qui mangèrent les premiers le pain mollet. Quoi qu'on dise, l'antiquité n'avait pas la boulangerie délicieuse de Paris. Si vous faites mettre des huîtres sur la table, tirez ces truffes de la mer, de *Cancale* ou d'*Étretat*, où elles sont vertes, ou de Hollande.

Les bons potages abondent : choisissez dans les recettes de Carême : il y en a 500, gras et maigres; il y a décrit 200 entrées, 50 garnitures et purées, 500 grosses pièces de poisson, 1,000 pièces de boucherie, de volaille, de jambon, de porc frais, et encore 1,000 préparations délicieuses de végétaux, de fruits, de gâteaux : c'est innombrable; cette *surabondance fabuleuse* peut être de la réalité pour le riche et le convié à ses fêtes ; mais pour celui qui est dénué d'argent et d'invitation, c'est un roman, et un roman, je pense, fort attristant : c'est à se faire ennemi des riches.

Carême a prodigué les beaux noms à ses potages : potages *Condé*, *Boïeldieu*, *Broussais*, *Roques*, *Ségalas* (savants et aimables médecins) ; *Lamartine*, *Dumesnil* (l'historien), *Buffon*, *Girodet*, et, pour être juste avec tout le monde, le grand praticien que l'art culinaire a perdu n'avait point oublié avant de mourir de donner à l'un de ses meilleurs potages le nom de *V. Hugo*, et à une matelote de poisson celui de M. *Delavigne.* Il avait donné le nom de son médecin, M. *Gaubert*, à un plat de *perches* de Seine.

Je recommande les potages, mais légers, en petite dose si le dîner est long. Il y aurait dans ce cas des objections fort graves contre de fortes portions de potage, qui n'excitent plus, qui ne conduisent plus l'estomac, mais qui enrayent ou ralentissent ses fonctions. Si vous faites route en grand dîner avec un bon potage en avant, vous aventurez tout : c'est folie des folies. Mais il n'y a plus d'objections contre une bonne assiette de potage, si vous n'attaquez après qu'un ou deux plats. Médecins soigneux, n'est-ce pas ? vous ordonnez les potages, même au dîner, cette nourriture des femmes, des enfants et des vieillards. Quand on a faim, c'est quelques poignées de bonne terre jetée à la surface du sol où vous allez semer : vous leur devez votre premier bien-être. Grande généralité : estomacs neufs, exercés ou délicats, point d'exclusion du potage. Pris en petite quantité, c'est la base du dîner, et ce n'est pas une préface sotte ou barbare, comme on l'a dit, interposée fatalement entre les huîtres, le madère et le commencement du dîner.

« J'ai vu, disait Carême, et j'ai vu mille fois à table les rois, les empereurs, et tous mangeaient le potage avec délices ; j'ai connu tous

les gastronomes de mon siècle, et nul n'a attaqué cet aliment. Mais n'en prenez pas beaucoup dans un grand dîner, et assez seulement, assez pour humecter et exciter le tube digestif. Pour défendre cette arche sainte, il y a ce fait simple : que l'enfant, le paysan, le soldat, l'ouvrier vivent presque uniquement de soupe.

» Est-ce à dire que la vie humaine vacille et pâlisse le plus souvent de ce côté ? Non, assurément ; mais le potage est tout le repas pour eux : c'est la moitié de leur vie ; c'est alors que le potage est rationnel. »

Carême nous a dit avoir exécuté personnellement 196 sortes de potages français et 103 potages étrangers ; il a fait imprimer d'exactes recettes sur cette partie.

Le potage est l'introduction. Après, viennent les fines et différentes jouissances de la table. Je n'ai nul besoin de vous dire que les sens du gastronome, que le goûter de son palais, sont des choses aussi sûres, aussi nettes que des formules mathématiques, et des impressions aussi entraînantes que celles qui jaillissent des belles études ou du sentiment le plus vif et le plus intime de la vie. Questionnez à ce sujet MM. Talleyrand, Gilbert des Voisins, gens d'esprit s'il en fût jamais.

Le bon bœuf rôti, doré, bien brun, est une pièce indispensable et admirable. Les habiles recommandent de le manger par tranches effilées, larges, trempées dans le jus ; ils recommandent spécialement le bœuf de Normandie, de Nantes, de Charolais, et surtout le bœuf fumé de Hambourg.

Le *turbot* est aussi une des clefs de voûte d'un grand dîner. Il n'y a pas sans lui de somptuosité culinaire.

C'est le *prince* de l'Océan suivant les Grecs, et suivant les Vénitiens le *faisan*. Comme il se tient près de la mer, à l'embouchure des fleuves, dans leur vase, la saveur de sa chair participe du goût des eaux douces et d'un léger mucus de mer : c'est une chair délicieuse. Carême s'est rendu compte par l'analyse qu'il avait les plus bienfaisantes propriétés.

Les truffes peuvent venir se joindre à tous les plats qui suivent celui-ci. Vous déployez avec elles un sentiment élevé de la gastronomie. Avec les truffes et quelques condiments d'Amérique judicieusement employés, et avec quelques-uns de ces excellents champignons, si admirablement analysés par M. Roques, vous refaites la cuisine ; vous en avez une du moins qui ne vieillit jamais, même pour vous.

On servait beaucoup de pâtés sur les tables romaines : ils venaient de Picardie. Arrière les pâtés au *dîner !* mais qu'ils viennent au *déjeuner* et au *souper* nous offrir leurs flancs de volaille.

Le *froid* est en quelque sorte une invention moderne : et quelle invention, si l'on songe que l'on est parvenu à conserver à la viande

froide la saveur et le suc qu'elle avait au moment de la cuisson à point ! Pour exécuter ce froid-là les praticiens ne sont pas communs. MM. Lasne et Carême ont fait des merveilles dans cette spécialité. Le froid était insipide ches les Grecs, chez les Romains et chez nos pères, qui ne l'épiçaient pas, ou avec des piments doux. Le vrai froid est suave comme une sauce veloutée !

CHAPITRE III.

PATISSERIE.

Fait constant : les mets bien achevés sont suaves.

La pâtisserie a toujours été la partie des dîners destinée aux femmes, aux enfants et aux vieillards. Je l'aimerais mieux dans les *collations*, les *goûters* et les *soupers*. Les habiles n'y touchent que peu à la table du dîner. C'est un principe de prudence et de goût : ces pâtes croquantes ont besoin d'être mangées à part.

Avice, surnommé le Grand, est le premier pâtissier très-habile de la fin du dernier siècle et du commencement de celui-ci. Carême est après et bien au-dessus de lui un des praticiens qui ont le plus influé sur le perfectionnement de la pâtisserie, et il a rendu ses petits gâteaux populaires. Il dit dans un chapitre de ses *Mémoires :* « Lorsque, pour oublier les envieux, je vais promener mes regards dans Paris, je remarque avec joie l'accroissement et l'amélioration des *boutiques de pâtissier*. Rien de tout cela n'existait avant mes travaux et mes livres. Comme je l'ai prédit, les pâtissiers sont devenus très-adroits et très-soigneux ; les boutiques se sont embellies avec la venue des commandes ; plus de consommateurs et plus de commerce et d'aisance ! »

A l'époque de sa jeunesse, il inventa les *gros nougats* et les *grosses meringues*, les *croquantes*, qui sont si belles quand on les regarde et si bonnes quand on les mange ! Ce qui les égalait, c'étaient les *babas*, ses *poupelins* exquis et ses *solilemmes :* cette dernière composition n'était que renovée et perfectionnée. Peut-être qu'il faut en faire remonter l'idée première à un feu chanoine normand, rempli d'esprit, je dois le dire, quoiqu'il fût de ma famille.

Il n'y avait de bons pâtissiers avant lui, à Paris, que les Gendrons, Rouget, Montaste, Bailly, Laforge, Lozet et Thomas ; maintenant le nombre en est grand ; mais à leur tête est placée la maison de M. Allain, successeur de M. Lozet : sa maison est, sans contredit, la première de Paris ; on y trouve réunis bon goût, élégance et délicatesse.

Il y a eu un praticien dont Carême a exalté la perspicacité et la gloire : c'est l'humble pâtissier de Bordeaux qui a imaginé le procédé du cornet de papier qui sert à décorer et meringuer l'entremets moderne. « Idée charmante, s'écrie-t-il, invention éminemment raisonnée, qui doit réunir le nom de son auteur à celui des hommes les plus ingénieux ! Les hommes ordinaires n'y trouvent rien d'étonnant; j'y trouve, moi, du génie, et celui d'un observateur bien fin. » Après avoir expliqué nettement ce moyen, il ajoute : « L'homme ne crée pas, ou rarement il observe et reproduit ce qu'il a observé. Plusieurs fois l'envie a voulu renvoyer cette découverte au hasard, mais c'est impossible, il n'y a pas d'idée suivie dans le hasard ! »

Carême est le premier praticien qui ait porté la précision de l'architecture dans la pâtisserie : les formes légères imprimées à sa pâtisserie, ses découpures, son feuilletage, ont charmé les yeux; et sa suavité fondante a augmenté la quantité des mangeuses de gâteaux.

Carême a laissé de précieux dessins des pièces destinées à être servies dans les festins royaux, sur les tables officielles, diplomatiques, etc., etc. Là, il s'est révélé plein de l'art et du goût des *Vignole*, *Palladio* et *Scamozzi*. Avant de réformer la pâtisserie chez nous, il avait voulu étudier celle qui était faite en Europe, et il était allé pour cela en partie à Vienne, à Varsovie, à Saint-Pétersbourg, à Londres, à Rome, à Naples, en Suisse. Carême a cherché partout les formes qui peuvent attirer agréablement les regards, et n'a pensé qu'à être finement travaillé et élégant. « J'ai voulu rajeunir, corriger, plutôt que refaire. J'ai refait ou fait cependant, et, grâce au ciel, de quoi laisser ma trace. Voici mon titre à l'intérêt : né gourmand, je n'ai jamais risqué ma santé dans les luttes où j'ai entraîné et, au bout du compte, fortifié celle de mes contemporains; j'ai été prudent, non par goût, mais par un sentiment profond de mon devoir : je sentais si bien ma vocation que je ne voulais pas la manquer en m'arrêtant à manger; ma tâche, messieurs les rieurs, a été belle; j'ai voulu renforcer la vie des vieilles sociétés, toujours un peu grêle, et j'y suis parvenu. J'en appelle au témoignage de mes savants amis, Broussais père, Joseph Roques, Gaubert. »

Carême recommandait sa lègère pâtisserie pour le café au lait du matin, et n'a point négligé, au milieu de ses vastes occupations, le modeste gâteau des familles, ce superflu si nécessaire, qui renoue nos relations les plus aimables. Carême a laissé les recettes de plusieurs.

Le feuilletage est la partie très-difficile de la pâtisserie.

Carême battait long-temps et vivement sa pâte, pour que l'air y vînt et allongeât ses tissus et ses fils légèrement beurrés. Ces choses sont faites, à présent, fort habilement d'après ses prescriptions. Il aurait désiré, quand son imagination l'emportait, que la pâtisserie fût

restée, comme au temps de la chevalerie, l'office des jeunes femmes: et « les gourmands de pâtisseries le deviendraient bien davantage! »

Les pâtés froids de Carême appelés *timbales* étaient succulents; ses pâtés chauds de poissons et de légumes, servis aux *Relations extérieures*, étaient encore plus fins et meilleurs : nos vieux diplomates ne les ont pas oubliés.

La *tourte* est aujourd'hui un plat grossier; originairement, elle n'était qu'un pain de forme ronde. Les dames châtelaines étaient les premières pâtissières; et la pâtisserie est nommée une première fois dans une charte de Louis-le-Débonnaire, en 822.

Les *échaudés* datent de 1202. Je le répète, je parcours les faits et ne les décris pas.

La pâtisserie est fort difficile à travailler et fort dangereuse : en conséquence, disait Laguipierre, la profession est honorable! c'est un combat continuel.

« Le charbon nous tue, ajoutait Carême, mais qu'importe, Avice! moins d'années et plus de gloire! »

Carême était plein de la lecture d'Homère, et son imagination en rêvait fréquemment les merveilleuses fictions.

L'âge d'or de la *pâtisserie* simple a été, suivant Carême, l'époque du traité d'Utrecht. « Les pâtissiers faisaient alors les délices de la cour du plus galant des rois, et jouaient un rôle dans la société. On y remarquait leur bonne tenue : ils se répandirent aussi en Europe dès que la diplomatie devint une science consentie, après les haltes des batailles. »

Cet artiste nous raconte que sa plus belle pièce de pâtisserie fut servie à Neuilly : c'était un *pain bénit*, et il avait été pétri pour madame P. Borghèse. « Lorsqu'il fut dévoilé à l'église, poursuit Carême, j'ai trouvé qu'il avait quelque chose de grand et de religieux, en rapport avec l'encens qui brûlait dans de petites cassolettes et dans la coupe d'or; sa douce odeur parfuma un moment la voûte sacrée, et entra dans nos têtes! »

Quel meurtre d'avoir fait ce pâté pour une église de village! Il était digne de Saint-Roch et de son curé, M. Olivier, l'un des prêtres les plus polis, les plus charitables et les plus experts en cette science du clergé de Paris. Il est vrai qu'à cette petite église de Neuilly se rendait autrefois, le dimanche, en été, M. de Fontanes. Son souvenir méritait bien ce sacrifice.

N'avait-il pas écrit vingt ou trente ans auparavant des vers admirables sur une église de village?

CHAPITRE IV.

ROTI ; GROSSES PIÈCES ; FILET MIGNON, GRAND FILET DU REIN ; ROSBIF D'ALOYAU A LA FRANÇAISE, A LA PARISIENNE, ETC., ETC.

Rôtir est tout à la fois rien et l'immensité.

Le talent des sauces est peut-être au-dessus ; il s'y lie. On ne rôtit bien qu'à Paris ; nos broches, avec le feu à la française, nous permettent de tourner légèrement et souvent le rôti et de l'arrêter à un point précis ; seulement nous avons, à chaque intervalle de trente à quarante minutes, à relancer le tourne-broche. En Angleterre, la chaleur du charbon modifie cette viande en la pénérant rapidement dans toute son épaisseur et en y demeurant intensivement.

Vérité classique : le *bœuf* est l'âme des préparations; le *veau* en est seulement une partie très-utile. Il y a : veau de Pontoise, veau du pâturage de Rouen, qu'on nomme *veau de rivière.* La cuisse est particulièrement recherchée pour les préparations. On prend pour le service de la table la *longe*, le *carré*, la *noix*, le *quasi*, la *tête*, les *ris*, les *noisettes tirées des épaules*, la *langue*, la *cervelle*, la *tetine* et les *pieds* pour les gelées, etc., etc.

En Espagne, en Italie, en Autriche, en Prusse, en Pologne, en Russie (je parle d'après les autorités), la boucherie est mal faite et la viande mal saignée ; il n'y a qu'un pays qui convienne complétement au *mangeur,* c'est la France, et surtout Paris.

Rôti de volaille.

La vallée des Augustins à Paris est le premier entrepôt de rôti de cette espèce et de la viande d'agneau. Ce marché tire son nom de *Vallée* de cette particularité-ci : le peuple, toujours bon, voyant tuer sur ce lieu les petits agneaux, les moutons et les volailles que mangea le *Paris* de nos pères, le nomma dans sa pitié la *Vallée de misère.* J'ai vu ce marché sur le quai près de la rivière.

Le premier dindon qui parut sur nos tables fut servi aux noces de Charles IX. Montluc dit que le jeune roi mangea l'aile gauche. Cette belle espèce de volaille fut apportée du Paraguay par les jésuites.

Grandes sauces de la cuisine en maigre.

« C'est dans la cuisine du *carême* que l'habileté du cuisinier peut

jeter un grand éclat; cette spécialité a manqué d'être engloutie dans nos révolutions, assez incrédules en fait de pratiques pieuses. C'est à l'Élysée-Impérial et par les exemples des fameux *Laguipierre* et *Robert* que je fus initié au travail de cette fine branche, et il est inexprimable. 93 et 94, dans leur cours terrible et dévastateur, avaient respecté ces fortes têtes.

» Quand tout eut disparu, la noblesse, le clergé, la capitale élégante, la vive et robuste gourmandise des provinces, et même notre jeune et âpre *démocratie*, la spécialité du *maigre* se retrouva, comme tout ce qui était nécessaire, sous la main du vaillant premier consul. Quand donc il parut aux affaires, nos misères et celles de la *gastronomie* finirent.

» Il fit rechercher les habiles praticiens de l'ancien régime, et leur prescrivit pour les estomacs de ses officiers et de ses hommes du civil la cuisine du *sacerdoce*, de la *monarchie;* il fallut, de tout point, et en reproduire les hautes œuvres et les rajeunir. Il ordonna, et nous marchâmes comme ses soldats; nous cédâmes comme céda l'Europe entière!

» Lorsque vint l'empire, on entendit parler de *potages* et d'*entrées maigres :* chaque année on saisit l'abstinence du carême comme une occasion de fêtes gourmandes pleines de charme et d'éclat. Le beau *maigre* reparut d'abord chez madame la princesse Caroline Murat. Ce fut là le sanctuaire de la bonne chère, et Murat fut un des premiers à faire pénitence, mais quelle pénitence!

» Malheureusement, cette splendeur renaissante, digne du glorieux teneur d'épée qui la voulait, n'eut qu'une bien courte durée.

» Le prince Murat partit pour Naples, où il fut envoyé régner.

» La succulence, la variété et la recherche de sa table, il les voulut bien, mais il les dut à notre grand Laguipierre, qu'il aimait. Quel travail était le sien!

» Cette glorieuse maison, qui avait la grandeur des chefs de races royales, fut tendrement aimée par les vrais gastronomes. On n'en sortait que plus fier d'être de notre pays, et la figure rayonnante de fierté et de jubilation.

» Les causes de son éclat étaient: la grandeur du prince, les beaux talents amis et associés de M. Robert, son contrôleur, et du fameux Laguipierre, son chef de cuisine.

» Moi qui parle, mes élèves, j'ai eu le bonheur d'être pendant deux ans le premier aide de Laguipierre et son ami. Pendant deux années, nous refîmes cette grande cuisine *maigre* et nous rendîmes le beau maigre à l'Église!

» J'ai des impressions vraiment ineffaçables de ces belles époques. Me voilà arrivé à quarante-huit ans, et j'ai vu quarante révolutions!

Étrange ou héroïque concours d'événements, qui ont laissé derrière moi dans l'histoire tant de grands hommes! et dans l'oubli tant de charmantes amitiés finies par la mort. Oh! qu'elles étaient belles moralement, ces générations surexcitées par un grand but sitôt moissonnées et disparues! Mes yeux, mes pauvres yeux désenchantés n'aperçoivent plus rien, à cette morne époque où je suis arrivé (3 mai 1830), des hommes immortels que j'ai vus, César à leur tête, aux dîners et aux grands bals de Paris, de Saint-Cloud, de Trianon, de Compiègne, de Fontainebleau, de Neuilly; à ces fêtes brillantes où vous n'aviez autour de vous que des orateurs et des généraux célèbres, et ces femmes gracieuses qui suivaient notre bonne et belle impératrice Joséphine, la grâce même, l'ange qui endormit sous la tombe nos dernières agitations civiles. » (Feu CARÊME. *Mém. inédits.*)

Note de Laguipierre rapportée par Carême. — « J'ai connu dans ma jeunesse le cuisinier d'un *couvent de Chartreux*, grands amateurs du *maigre;* je tiens ceci de lui : il avait l'habitude de mêler à ses sauces maigres de bon consommé et du blond de veau. Sa cuisine avait en conséquence onction et succulence. Les sauces ainsi faites n'étaient précisément ni celles des jours gras ni celles des jours maigres : elles étaient le juste milieu d'Horace.

» Ces pieux Pères, gens habiles en leur état, vivaient d'accommodements délicieux, mais effacés, silencieux, inostensibles; ils vivaient parfaitement et avaient raison : ce fait était d'ailleurs ignoré du monde dévot. S'ils soupçonnèrent eux-mêmes quelquefois en plein carême, en plein jeûne, que leurs repas touchaient au gras, ils se gardèrent bien de la plus légère question sur ce point. Le supérieur affectait aussi traîtreusement une aveugle confiance en son chef, celui-ci était donc légalement le seul coupable.

» Maître, lui dis-je (c'est Carême qui parle), vous pensez, je vois, que l'homme de bouche peut employer ces procédés sans d'extrêmes scrupules. Non, non! il peut les employer pour les amphitryons qui les désirent, sans oser le dire et en fermant les yeux. Cette infraction serait grave à l'égard des personnes pieuses qui ont précisé leurs ordres : là, point de subterfuge; obéissez, et ne servez que les comestibles relatifs au travail du maigre. — La cuisine en maigre devient très-simple dans l'exécution des petites sauces, la plupart d'entre elles se composant d'essences de poisson et de racines; et ces essences ne doivent pas rester long-temps au bouillon du feu. Il est essentiel de peu les mouiller afin d'éviter les réductions difficiles. »

CHAPITRE V.

FRITURE, LÉGUMES, POISSONS.

Je ne traite rien à fond, je ne fais que jeter des notes bien rapides.

« Les gourmands assignent d'immenses différences de goût et de saveur entre une perche de lac ou de fleuve, entre un *vin vieux* de certian cru et un *vin vieux* du même cru. Que de sensations perdues pour nous, mangeurs ordinaires ! » (*Montesquieu.*)

Le poisson fournit quelques-unes des fusions les plus délectables. Les efféminés le recherchent ; ils vivent de poissons.

Poissons de mer, de fleuve et d'étang. — Presque tous ont des vertus cachées et grandes. La laitance de carpe, la carpe du Rhin, d'Offenbourg, etc., sont des mets délicieux.

La carpe de Seine est excellente. La France est riche en poissons de fleuve. A Paris, on n'a mangé à bon marché le poisson de mer qu'au douzième siècle. C'est alors que s'est faite la distinction éteinte des *harengères* et des *poissonnières*. Les moines châtraient les poissons pour les rendre plus délicats. Que leur gourmandise était active et ingénieuse ! et c'est certainement la race d'hommes qui a le mieux digéré, et d'abord le mieux mangé.

Champignons. — Arrière toutes les déclamations de *Sénèque*, de *Pline*, et de quelques autres écrivains ! Il faut assurément que ces plantes aient des principes et des effets bien délicats, puisque les gastronomes éclairés de tous les temps les ont mangées et paternellement recommandées. Je trouve, chez les Romains, Apicius. Il a publié un livre où il traite de la *Préparation des ceps et des oronges.* Les sénateurs de son temps les épluchaient eux-mêmes avec des couteaux à manche d'ambre pour savourer leur premier et vif parfum.

Chez nous, c'est Danton qui aimait à chercher les morilles sur la lisière des bois ; ensuite le directeur Barras, qui se faisait envoyer de l'Isère et des Bouches-du-Rhône ces jolis mousserons dont le parfum s'envole au plus léger souffle de l'air. D'Aigrefeuille, que Cambacérès a fait si honteusement jeûner, pleurait de joie lorsqu'on lui parlait de ces jolis champignons qu'on mange à Montpellier, sa patrie.

Brillat-Savarin, qui a mis tant d'esprit dans son livre, chante les champignons et leurs vertus ; Grimod de La Reynière, mort à présent pour nous, rayonnait en cueillant le *cep* à la robe d'ébène.

On a trouvé grand nombre de manières de préparer les *champignons.*

Voyez : cette espèce a le tissu épais et ferme ; vous lui donnez longue cuisson.

Celle-ci a la chair fine et tendre ; vous la faites cuire à petit feu doux dans un vase fermé hermétiquement, afin que ses légères molécules, pleines de vie et d'une senteur si friande, ne se dissipent pas comme un souffle. Si vos *champignons* contiennent une matière fixe, résineuse, aspergez-les avec un vin sec pour dissoudre le principe sapide. Vous pouvez faire avec ces plantes d'enivrants mélanges, d'uniques fusions ! Ouvrez Carême, il vous guidera et vous dira quel vin convient à telle et telle espèce : si c'est le *pomard* au goût franc, ou le *St-Georges ;* si c'est l'*aï* délicat et gazeux, ou bien le stomachique *Haut-Brion.* (Voir surtout Carême, *Maître-d'hôtel*, le *Cuisinier parisien, l'Art de la Cuisine au dix-neuvième siècle.*)

Lisez aussi les pages spirituelles et élégantes de M. Joseph Roques.

Néron, qui avait le palais fin, très-fin, mais le plus mauvais estomac de Rome, appelait le champignon *chère des dieux.* Une seule chose est indispensable : les choisir, d'après les indications précises de la science ; c'est très-facile ; les mauvaises espèces firent périr la femme et les enfants d'Euripide et Tibère, Claude, le pape Clément VII, Charles VI de France, le fou, etc.

Les *choux* nous ont été transmis par les Romains. Les gens du Nord ont apporté en Europe les *choux blancs*, mais on n'a su les faire pommer qu'au temps de Charlemagne. Cet empereur aimait beaucoup les légumes, et en particulier la laitue pommée, le cresson, la chicorée, le persil, le cerfeuil. Ses vastes jardins d'*Aix-la-Chapelle* étaient ornés de ces plantes utiles.

C'est le grand Ralegh, l'auteur d'une rapide *Histoire universelle*, qui a rapporté d'Amérique, sous le règne d'Élisabeth, dont il avait été précédemment le ministre, la succulente pomme de terre, la plante qui se prête à tant de transformations aimables, le légume de la cabane et du château.

Le persil, qui compte si essentiellement dans la confection des sauces, nous vient des monts sardes. La première *échalote* fut envoyée d'Égypte à Athènes par Alexandre de Macédoine.

Les haricots sont originaires des Indes : on les assaisonne depuis Alexandre.

La grande *friture* date d'un peu avant saint Louis.

CHAPITRE VI.

VINS. — DESSERT. — FROMAGE ; DU FROMAGE VIEUX, ET TOUJOURS DU FROMAGE ! ! !

Les anciens n'avaient pas, dit-on, de bouteilles, mais des amphores de terre cuite, et aussi de peau de bouc ; ceci n'est pas un point tout à fait éclairci (Carême). La vigne fut apportée dans les Gaules par un Toscan.

Nous comptons plus de soixante sortes de vins ; nous les avons en France. *Scientifiquement*, pour l'*analyse chimique*, il n'y en a que trois : les vins secs, les vins mousseux et fabriqués, les vins sucrés. Le vin de Champagne, ou son type, se fait distinguer au quatorzième siècle, et prend place au premier rang en quelques semaines. On le connut, par hasard, dans les dîners donnés à Reims par Charles VI à Venceslas, roi de Bohême et des Romains, qui était venu négocier un traité : c'était en mai 1397.

Les princes et leur cortége se grisèrent comme il faut pendant près d'un mois.

Le madère est excellent après la soupe ; buvez-en un verre, et recommencez au découper du *rôti ;* après le dessert, prenez du café *bourbon* ou *moka ;* prenez le café à table : le café est froid au salon, et vous n'êtes plus dans la zone du dîner. Le banquier veut prendre le café près du piano de sa fille. Qui nous délivrera du piano après le dîner, à moins que vous n'ayez mademoiselle Joséphine Rebourg au piano, et surtout à la *harpe* ?

La vieille eau-de-vie, ou du rhum.

Le kirsch-wasser charme et secoue l'estomac satisfait.

S'il y a abus, il peut l'énerver.

Risquez-le quand il y a chez vous pesanteur, aigreurs, quand le travail est lent.

CHAPITRE VII.

BALS. — BUFFETS. — SOUPERS.

Le froid est tout par lui-même, ou il n'est rien. Le talent seul en fait ressortir la suavité fraîche et les beautés.

Un cuisinier médiocre appauvrit les viandes et les rend insipides. Dans les bals, il ne suffit pas, si vous voulez sincèrement faire souper, que les entrées froides soient très-brillantes et bien dressées, il faut qu'elles soient suaves et bien coupées. « Ménagez vos gelées, dit aussi Carême à ses confrères ; ayez des réserves : et quand vos froids tirent à leur fin, que le manque de gelée ne vienne pas le dire aux convives.

Ainsi, que vos dernières entrées ne soient pas pauvres de bordures. Un bon dîner n'est pas celui où l'on *mange tout*, mais celui où l'on fait halte au milieu de *nouvelles* richesses.

Puisque nous parlons de *bals*, je vais vous retracer un grand bal, qui fut véritablement modèle. Napoléon le donna à l'*Élysée impérial*, à l'occasion du mariage du prince Jérôme et de la princesse de Wurtemberg. Ce fut lui qui le voulut, et qui indiqua ses dispositions principales ; vous allez reconnaître sa main.

« Les salons et les jardins, tout fut comme enchanté. L'illumination était des plus brillantes et du meilleur goût ; des ponts, des chaumières, des pavillons et des grottes avaient été improvisés en quelques jours. On marchait et on dansait au son de l'orchestre de l'*Académie de musique ;* les airs étaient pleins d'une douce harmonie, et un ballet où l'on remarquait, avec des femmes charmantes, les plus beaux hommes de la cour et des rangs élevés de l'armée, était exécuté sur la pelouse ; le fameux Forioso vint faire ensuite une ascension au milieu du feu d'artifice. Mais ce n'est pas tout.

» Ce grand bal fut un des mieux servis et des mieux commandés que j'aie vus pendant ma vie.

» M. Robert y était contrôleur, et le fameux Laguipierre chef des cuisines.

» Riquette [1] et moi, nous fûmes chargés du froid. Voici à peu près ce que nous fîmes porter sur les tables : vingt-quatre grosses pièces ; quatorze socles portant six jambons, six galantines et deux hures de sanglier ; six longes de veau à la gelée ; plus, soixante-seize diverses entrées dont six de côtes et de filets de bœuf à la gelée ; six de noix de veau, six de cervelles de veau dressées dans des bordures de gelée moulée ; six de pain de foie gras ; six de poulets à la reine en galantine ; six d'aspics garnis de crêtes et rognons ; six de salmis de perdreaux rouges chaud-froid ; six de fricassée de poulets à la reine chaud-froid ; six de magnonnaises de volaille ; six de darnes de saumon au beurre de Montpellier ; six de salades de filets de soles ; six de galantines d'anguilles au beurre de Montpellier.

[1] M. Riquette, alors un jeune Parisien ; cuisinier distingué, qui a fait depuis une fortune considérable chez l'empereur Alexandre. Il parlait et écrivait si remarquablement que ses émules le surnommèrent le *beau parleur*.

» Nos bordures furent ainsi composées pour les darnes de saumon : des bordures de beurre rose très-tendre; pour les tronçons d'anguilles, des bordures de beurre à la ravigote vert-tendre; pour les salades de filets de soles, des bordures d'œufs, et pour les magnonnaises de volaille des bordures de même sorte ; pour les chauds-froids de poulets et de gibier, des bordures de racines et de truffes. Toutes ces bordures étaient ornées de gelée, la décoration des entrées était en gelée seulement; de manière que le reste de nos entrées et nos grosses pièces furent étoffées et étincelantes de gelée à diverses nuances.

» De mâles croûtons de gelée en formaient les bordures, et notre froid fut d'un beau fini, d'un beau idéal!

» J'ai imaginé nos nouvelles *suédoises* vers 1804. Les formes qu'on leur donnait avant moi étaient sans grâce et sans élégance. Mon essai eut un plein succès à un grand *extra* de bal que les maréchaux offrirent à leur maître. Le bal fut magnifique : on le donna dans la salle de l'*Opéra*, décorée de tentures; il était alors rue de Richelieu. M. Richaud cadet en dirigea les travaux, et M. Bécar, le chef de l'entremets de sucre, m'avait appelé pour le seconder. Il me confia les suédoises ; je lui en fis trente-six, et on ne parla que de ces suédoises pendant plusieurs jours depuis les cuisines jusqu'aux salons de Paris. Heureux temps! aimables travaux! » (Carême, *Mémoires inédits.*)

CHAPITRE VIII.

GASTRONOMIE CONSIDÉRÉE EN ELLE-MÊME POUR SA FIN, APRÈS LE DESSERT. — DE LA TABLE CONSIDÉRÉE CHEZ TOUS LES PEUPLES. — OFFICE DU MAITRE-D'HOTEL, DE L'OFFICIER DE BOUCHE, DU CUISINIER, DE SES AIDES, ETC.

Je vais donner dans ce chapitre quelques faits qui pourront ajouter plus de physionomie à la partie historique de cette notice; je parlerai un peu de la théorie administrative.

Carême réunissait à ses talents spéciaux comme cuisinier ceux d'ordonnateur, de directeur, et le talent très-difficile de maître-d'hôtel. Le cuisinier à *idées larges* contient toujours en lui ce mérite d'*administrateur*, mais il faut qu'il soit cet homme-là. Quand Carême eut acquis les études de sa profession, quand il eut ses secrets, il en déduisit une complète théorie du service, tirée de son expérience et de

ce qu'il avait lu. Il composa corps et système de *menus*, suivant les saisons, et précisa la comptabilité des achats, les règles de la conservation, les devoirs des officiers et des aides : il fit son *Maître-d'hôtel.*

Écoutez, ceci est neuf : Le maître-d'hôtel *cuisinier* doit *avoir ensemble* des qualités qui ne sont que peu souvent départies, même isolément. Il sera cuisinier avant tout, sa tête sera forte, vive, productive ; il sera trempé pour le commandement, actif, et animé d'une invincible ardeur de travail.

Au signal du service, il sera, au delà de toute expression, un homme d'ensemble, de direction ; enthousiaste et attentif jusqu'à la minutie ; vigilant, il verra tout, il saura tout. Il ne différera jamais l'instant décisif, sous peine de perte de bataille et de collision entre les services. Le maître-d'hôtel n'est jamais malade, jamais ! il préside à tout à partir de trois heures, il agit partout de son impulsion puissante ; seul il a le droit d'élever la voix et tout doit plier.

Vous l'entendez comme un général au moment de l'action. A son commandement, chaque service est servi, enlevé, debout ; chaque brigade est en marche : trois cents personnes à mener du feu des cuisines à la table ne l'embarrassent pas plus que douze convives, s'il a son plan tout fait, sauf les détails. Il faut qu'il soit assez instruit pour rédiger à l'occasion, sans livres, les principales parties de ses menus : c'est de l'improvisation, et il en faut pour conduire des hommes !

Le cuisinier maître-d'hôtel garde une copie de ses menus : c'est le livre de ses ressources, c'est le journal de ses fatigues et de ses victoires. Hélas ! ce qu'il ne laisse pas dans cette copie, c'est le feu spontané et le tact rapide qu'il a déployé sur ses fourneaux : cela est mort au moment même, comme un élan.

Le cuisinier doit pouvoir décomposer à la manière de Vauquelin ; ses recettes seront scientifiques. Il faut qu'il soit en état de répondre immédiatement à toute question essentielle de *chimie* alimentaire. Il porte, lui, très-souvent l'habit noir et l'épée de l'office.

La *pyrotechnie,* envisagée philosophiquement, se réduit donc, comme fait général, à savoir manger des choses saines et bien faites ; comme le génie culinaire véritable est dans l'instinct vif, net, du moment du service. Nous allons ici, vous voyez, d'un fait à un autre, sans ordre, et comme la mémoire nous pousse.

INSTRUMENTS DE LA TABLE OU LES DIVERSES PARTIES DU COUVERT.

Une serviette, une assiette, une fourchette, une cuiller, un couteau à lame fine et pliante, un verre long, très-clair, et un double

verre pour le madère. L'usage des assiettes n'est pas des plus antiques. Avant les Grecs, on faisait des assiettes avec des tranches de pain serré, coupées en rond, sur lesquelles les mets étaient servis.

Servez-vous d'assiettes chaudes, même en été.

Le cuisinier puise les productions à toutes les sources, dans l'air, l'eau, les bois et la terre; son esprit est varié comme ce grand théâtre qu'il fouille incessamment, comme les caprices des sensuels, et Dieu sait! comme les fantaisies de l'estomac, toujours contraire à ce qu'il a été, et sans bride ni raison.

Si vous avez ce cuisinier, il vous enlèvera votre goutte comme vous retirez vos gants, comme Carême enleva la goutte à George IV, roi spirituel éminemment, maître généreux, gentilhomme gourmand, goutteux s'il en fût au monde. Riches raisonnables, votre vrai médecin, c'est votre maître-d'hôtel cuisinier. Demandez à M. de Talleyrand, qui va visiter tous les matins son office. Soyez sûr qu'à un terme de l'étude il sait assez son art pour pouvoir prolonger vos jours, et les prolonger dans les joies d'une mastication active. Il ne tue jamais; il vous console et vous relève plein de verve; je redirai ces vieilles vérités : il n'y a qu'un mauvais dîner qui indigère; il n'y a qu'un Caraïbe qui mange trop. Ne franchissez pas cette limite charmante où vous avez mille illusions, où vous jouissez de vous être affermis; sentez toujours vos papilles nettes et libres, ou vous n'avez plus d'esprit, ou vous descendez à l'indigestion. Les légers dîners, les dîners bien faits, donnent de la puissance à la verve, ils augmentent les forces de l'esprit et disposent au travail.

Si l'on a mieux mangé dans la Rome de Sylla, de César, d'Auguste, qu'à Athènes au temps de Périclès et d'Alcibiade, c'est qu'on y servait moins de douceurs, moins d'entremets, de fruits sucrés, de sauces et de boissons sucrées. La cuisine de Lucullus et d'Auguste était supérieure à la précédente dans sa partie mangée. Vous avez lu qu'une grande partie de cette cuisine, et la partie qui était follement dispendieuse, n'était que luxe stérile; qu'elle n'était ni mangée, ni mangeable.

La cuisine ne peut projeter ses douces lumières que sur les vieilles sociétés civilisées : celles-ci seules sont gourmandes, comme un gourmet est, en général, un vieillard : à sa science, toutes les sciences viennent aboutir, comme les eaux à la mer.

Le luxe officiel des festins des Romains (j'en ai déjà dit quelque chose) était extrême, chez Cicéron, Lucullus, César; et le conquérant du royaume de Pont avait fait bâtir douze vastes galeries qui étincelaient d'or, et où il traitait magnifiquement ses amis. A l'heure du dîner, les convives se rendaient ensemble au vestiaire, où ils quittaient leurs habits, qu'ils remplaçaient par une simple tunique, la-

quelle était fermée par une agrafe d'or; ensuite ils se lavaient les mains, et des esclaves leur épongeaient les pieds, qu'ils couvraient d'essences; de jeunes filles apportaient des couronnes de fleurs, qu'elles entrelaçaient avec leurs cheveux; puis elles les leur parfumaient avec une huile fort légère qui venait de l'archipel grec. Ces préparatifs achevés, on passait rieusement et bruyamment à la table. La musique faisait alors retentir sa mélodie : on l'entendait dans les commencements, dans les intervalles et à la fin des repas.

Les anciens se couchaient le long des tables, bien qu'ils fussent assis dans les cercles et les assemblées; et, notez ceci : ils ne mangeaient assis que quand ils avaient éprouvé une profonde affliction : Caton ne mangea plus qu'assis quand il fallut désespérer du salut de la liberté romaine !

Cet autre fait est curieux : les femmes invitées étaient jeunes et jolies, quand cela était possible; elles faisaient chez elles ces préparatifs et franchissaient le seuil toutes parées, pour saisir vivement les cœurs et les illusions des convives.

Les coupes n'étaient distribuées que quand tout le monde était à table. La magnificence du service romain, ses étoffes éblouissantes, commandaient une foule de précautions.

Les *parasites* à Rome et à Athènes étaient, dans la généralité, comme toujours, des avocats sans causes, mais gais, faisant des dettes; des poètes à la suite ou des affranchis, qui faisaient habituellement cortége dans la ville.

Les tables des Romains, quelquefois ovales, mais le plus souvent longues, étaient mobiles et roulantes. On en changeait à chaque service : il en fallait au moins trois pour un beau repas : une pour les *viandes*, l'autre pour les *poissons*, et la troisième pour les *fruits* et les *fromages*. Au temps des empereurs, on aimait ces changements : ils étaient de la propreté. Ces princes, la plupart à moitié fous, eurent à leurs ordres des légions de virulents cuisiniers. Ce furent eux qui ramenèrent l'emploi immodéré des épices et des piments : ce n'étaient pas les admirables épices d'Amérique.

L'excès de luxe qui présidait à ces repas ne peut pas être retracé, c'est impossible.

L'empereur Auguste, comme son oncle le grand *Jules*, était sobre. Il aimait la magnificence de la table comme influence politique et pour recevoir dignement ses amis. Les mêmes motifs avaient attaché d'abord Alexandre à la cuisine, et tant qu'il vécut de l'âme, poussée par ses grandes idées, il mangea assez peu.

César mangea peu et constamment. Auguste, ce type de Louis XIV pour certain faste de grandeur, faisait faire ses vêtements par ses filles, se mettait le dernier à table, ne buvait que trois fois, malgré les opi-

nions d'Horace sur ce point. Il préférait à tout un morceau de vieux fromage qui a bien son prix avec une bouteille de *bousi.*

Alexandre, en Asie, se faisait fricasser des haricots blancs, et les trouvait délicieux, dit gravement Athénée ou Plutarque, l'un ou l'autre, je ne sais plus : ils étaient une découverte toute récente, et celle de son cuisinier.

Sous les empereurs, on montrait à l'étranger, parmi les prééminences industrielles de l'Italie, non-seulement ces cuisiniers à sauces dures et impératives, mais une autre espèce d'habiles : ceux qui enseignaient à marcher, à danser, à mâcher, à nettoyer ses dents et ses ongles. Diogène, rencontrant un enfant qui mangeait extrêmement vite, donna un soufflet à son précepteur; ce qui était un peu fort, même pour Diogène.

Ce Marc-Antoine, que nous connaissons tous depuis la rhétorique, ne fut si bien battu par Auguste que parce qu'il oubliait tout à table, sa compétition à l'empire, les affaires de l'Asie, de l'armée; parce qu'il préférait à la fin, étant devenu fou probablement, un officier de bouche à un général.

Napoléon mangeait sans beaucoup manger ; c'était surtout sans choisir : il mangeait pour se sustenter et non par goût, mais il concevait le goût de la gastronomie : la vie sensuelle eût été incompatible avec sa vie morale si active.

César mangeait sans vivacité de goût; Charlemagne ne prenait aussi que de simples et légers repas, malgré sa force, sa taille et son activité physique. Il préférait les légumes aux viandes. Il aimait la laitue pommée et les jeunes femmes : à ce sujet, que n'a-t-on pas dit de lui !

Newton n'était pas gourmand, mais il n'aimait ni les laitues ni les femmes.

Toutes les demi-grandes intelligences ont aimé la table, mais celles-là seulement. Voyez Périclès, Lucullus, Pompée, Cicéron; à grande distance de là chez nous, et en Europe, le bon et spirituel régent, Louis XV, Frédéric II, Mirabeau, M. de Talleyrand, Danton, Barnave, Fontanes, Portalis, etc., etc., étaient des gourmands consommés.

Quand, à la fin, la haute raison d'Alexandre voulut prendre ses licences à Persépolis et à Babylone, elle vint s'éclipser dans ces soupers dont le bruit d'orgie a franchi deux mille ans. Alexandre ne pouvait pas faire de légères folies.

Une nuit il proposa un prix pour celui qui boirait le plus : trente-six personnes moururent le lendemain.

Les Athéniens gourmands, dont l'élève d'Aristote avait ambitionné si passionnément les battements de mains, étaient bien plus délicats : ils ne se grisaient pas, ou légèrement, dînaient au nombre de dix, et

mettaient quatre heures d'intervalle entre les repas : ils avaient pour arriver de l'un à l'autre des collations légères ; usage qui s'est conservé dans tout le Nord, et surtout en Prusse, où vous faites quatre repas.

La viande était servie, en hiver, à Rome, sur des foyers portatifs ; ce qui a lieu encore dans le Nord.

Les Romains avaient des cuisines ambulantes qui les suivaient dans leurs voyages. Le vieux roi de Prusse actuel les a conservées ; sa cuisine le suit partout. En été, les Romains faisaient couler de l'eau limpide et fraîche au bas des murs de leurs galeries.

Lorsque les têtes s'échauffaient, on faisait sortir les femmes mariées.

C'est ma mémoire que j'écoute et non un ordre didactique, impossible dans ces matières.

Nous, nous devons la saveur de notre cuisine aux épices d'Amérique : la cannelle de Ceylan, la vanille du Mexique, le girofle et la muscade des îles Moluques, le poivre de Java, les câpres de Barbarie, le piment des îles Caraïbes, etc., etc. Les anciens épiçaient avec le cumin, la menthe, le safran, l'oxymel, le vieux fromage et la pistache, que Vitellius rapporta de Syrie.

Charlemagne se faisait faire une lecture pendant son dîner, bon usage quand on est seul : c'était habituellement dans un livre de religion, dans une des annales historiques. Il aimait à entendre la douce parole de ses filles, qui étaient de belles et tendres personnes. Elles lui faisaient ensuite un peu de musique. Le premier orgue qui parut en France fut envoyé d'Orient pour sa salle à manger. La mode de formuler les *toasts* vient du Nord.

Tous les gourmands ont mangé à des heures régulières : sans cela, vous n'êtes sûr de rien, l'estomac vous manque. L'heure, quelle chose importante pour le cuisinier ! il faut qu'elle soit précise, elle est fatale à qui retarde. Jay, l'un des plus brillants élèves de Carême, refusa une augmentation de 1,000 f. d'appointements et la conversion de son traitement en pension chez le marquis de Wellesley ; la cause était celle-ci : que sa seigneurie faisait servir le dîner une heure avant de se mettre à table. Appelé au milieu du dernier coup de feu, le chef met quelque distance entre le goûter des mets ; il n'y a pas de cuisinier sans un palais très-fin, très-rapide à juger : s'il n'y avait pas cet intervalle, la sensation précédente de la langue rendrait celle-ci confuse. Il faut qu'un bon cuisinier vive très-sobrement, sans quoi il n'est jamais sûr de son affaire : le talent consiste à être sûr toujours ; d'excellents praticiens même échouent quand leurs organes ou leurs membres sont fatigués.

Les sauces sont l'écueil du cuisinier ; il faut pour elles un tact admirable, les faire à point et les conserver très-chaudes sur le *bain*

marie. Rôtir et bien assaisonner les sauces sont, en général, des qualités qui s'unissent logiquement. Le bon cuisinier étudie séparément chaque fait pour bien posséder la connaissance de l'ensemble, pour bien prévoir le résultat; avant tout, il faut qu'il ait des connaissances chimiques sur les effets nutritifs des fusions.

Voici les plats fondamentaux de la cuisine de l'Europe. En *Angleterre*, le rosbif, le bifteck, le poudding, la venaison, le porter; en *Hollande*, le fromage et le *bœuf salé;* en *Allemagne* la *choucroute*, les keniffes; en Russie, le caviar; en Turquie, le pilau; en Italie, la polenta, le macaroni; en Espagne, l'ollapodrida.

Après avoir mangé dans tous ces pays, il faut reconnaître que la meilleure table du monde est la petite fine table bourgeoise de Paris. A Paris, chez les experts, le dîner est chose importante, malgré nos progrès philosophiques, malgré notre vie morale, que nous croyons posséder plus développée que celle de nos pères. Le dîner médité, profond, abrite tout ce qu'on veut, ou un système de parlement ou de judicature, ou un système d'émulation militaire; c'est le nerf de la vie sociale. Un brave colonel doit donner à dîner à ses officiers, comme un chef d'administration, comme un banquier à ses commis. C'est dans les réunions du dîner que se remontent les ressorts des affaires et les idées d'une noble ambition.

Le gouvernement anglais, que nous copions, si positif, si puissant et si vivace, a gagné considérablement d'influence sur le parlement par les dîners; on a beau sourire, les raisons, fatiguées par le travail de l'étude ou des affaires, viennent se reposer à table de ces affaires, des marches et des combats, et y réparer leurs forces. Les liaisons refroidies s'y resserrent aussi : l'esprit de votre ami a-t-il l'air de s'affaiblir sous le coup d'un malheur ou d'une préoccupation, amenez-le à cette table bien servie, au feu de ces conversations, et il reviendra à quelque fermeté, presque honteux d'avoir chancelé.

A Londres, cet art est même la base du gouvernement représentatif à partir de Walpoole. C'est un moyen de direction d'Opéra, comme un grand moyen de lien politique, comme le feu auquel se réenchantent toutes les idées. Avec l'extinction de ses sucs dans la machine, le froid vous regagne rapidement : Locke, Addison, Clarke, Hume, Gibbon étaient dîneurs; ils dînaient chez milords Holland, Chatham, North, chez M. Addington, et chez Pitt lui-même, ce sévère chancelier de l'échiquier.

Par des dîners, ces hommes d'État donnaient le branle à leur grand pays; par eux, du milieu de la vapeur du charbon de terre qui enveloppe Londres, ils remuaient le monde. Si vous prenez ces considérations au sérieux, il s'ensuit que l'inventeur d'un mets nouveau a travaillé à l'affermissement des gouvernements actuels autant que les

protocoles. Ainsi, nous n'avons pas eu de prédécesseurs et de concitoyens plus intéressants de nos jours, après les incomparables maîtres, Laguipierre et Carême, que Lacour, Mécilier, Sauvant, Sabatier, Dalègre, Mécier, Beauvilliers, Boucher, Avice, Lasne, Richard, Robert, Riquette, Allain (rue Gaillon), héritiers naturels des faiseurs et gourmands grecs Numénius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chio, Tyndaricos de Sicyone; puis le grand poète gastronomique Archestrate, qui mangeait tant et qui était si maigre que l'on disait que le vent pouvait l'enlever.

CHAPITRE IX.

NOUVELLES TUILERIES. DYNASTIE D'ORLÉANS.

La cour est brillante, très-brillante, mais avec modestie et simplicité : c'est du goût et celui du roi. Quelquefois elle est fastueuse; elle est toujours charmante. Quelques-uns de ses hôtes sont brillants de jeunesse, de bonnes manières; ils ont le goût, l'élégance et l'éducation de leur siècle, et lisent attentivement un bon livre en s'occupant fort sérieusement d'un beau dîner : tout ce qui est élégant et brave suit leurs pas.

M. le duc d'Orléans a déjà maison montée, et bientôt il éclipsera les familles princières actuelles; et cela avec du luxe certainement, mais beaucoup plus avec du goût et de l'urbanité.

Oh! pourquoi Carême n'a-t-il pas vu ce qui arrive, ces lueurs naissantes qui colorent l'horizon, lui qui croyait la cuisine perdue dans les officines de quelques pères jésuites!

Puisque j'ai dit quelques mots de la maison du jeune duc, je compléterai mes indiscrétions.

M. le duc organise un beau service de table : trente-huit pieds de long et cinq et demi ou six de large! Cette table portera, dit-on, *cinquante couverts.*

Les *matières* employées dans le *surtout* seront : l'or, l'argent, les pierres fines; le rubis et le diamant sont seuls exceptés. Tout le service sera en harmonie avec ce *surtout*, depuis la fourchette jusqu'à la tasse à café. Ce bel ouvrage égalera, s'il ne l'efface, tout ce que les Romains ont fait de mémorable dans ce genre, tout ce que le luxe artiste des Médicis a inspiré.

M. Chenavard dirige la confection des pièces.

La princesse Marie a composé, dessiné et fait modeler un *groupe;*

M. le duc de Nemours en a composé et dessiné un autre. Mais personne, ni les frères ni les sœurs, ne connaît le projet général du service ; il est confié au sceau de quelques promesses sûres.

Ce *surtout* n'est qu'une partie du service, qui coûtera, dit-on, trois millions ; il ne sera bientôt plus question du *surtout* si admiré de M. le comte Pozzo di Borgo, regardé comme un fort bel ouvrage, et qui a coûté à peu près 100,000 francs : il y a pourtant beaucoup de goût dans ce travail.

CHAPITRE X.

CONCLUSIONS.

A mon sens, l'une des vives douleurs que l'on puisse sentir, c'est de cesser de manger quand on a encore faim, c'est de poser la fourchette et le couteau quand l'estomac exige encore. Il n'y a qu'une chose qui puisse faire cesser cette douleur : c'est de boire plusieurs verres de vieux vin, léger, petillant, sans mousse, mêlés à quelques fragments d'une croûte bien cuite et cassante. Vous détournez ainsi la sensation restante de la faim, vous la tuez en réveillant tout le moral ; en échange d'une privation instantanée, vous retrouvez vos facultés. Que de bien-aise, que de joies vous vous donnez ! que de facilités vous offrez à votre estomac chancelant ! Grâce à ces palliatifs, vous avez encore l'ardeur de la jeunesse, vous sentez encore en vous tous les parfums du dîner que l'appétit apaisé et non assouvi vient colorer, et vous n'avez pas ces pesanteurs, l'éclipse de l'intelligence, pendant trois heures : vous êtes assez surexcité, et vous êtes resté vous-même, vous tout intellectuel, capable de prendre la plume en quittant la table, et de retrouver des pensées. Ne croyez pas que la jouissance de la table n'existe que pour les personnes bien portantes : c'est une erreur. Ses jouissances, et les plus intimes peut-être, sont pour les faibles ; car eux seuls, quand une habile modération les dirige, ont le privilége de garder avec plus d'esprit des sensations excitées par l'abstinence et l'imagination.

Carême mangeait très-peu et ne buvait pas ; il parlait fort bien. Brillat-Savarin mangeait copieusement et mal ; il choisissait peu, causait lourdement, sans vivacité dans le regard, et était absorbé à la fin d'un repas.

Carême, en verve, était étincelant et léger. Il ne buvait au plus qu'un peu de champagne.

Cambacérès mangeait beaucoup et des aliments lourds. Son esprit,

qui était si lumineux au conseil d'État, était épais à table, et surtout à la fin du dîner.

Grimod de La Reynière était charmant dans ses belles années; mais il a trop causé dans les dernières, et sur toutes choses : c'était force lieux communs; on ne pouvait rien entendre de plus impatientant. Il ne rappelait plus son premier esprit. Tout finit, et surtout la faculté de bien causer; l'ardeur s'éteint et la voix tombe.

Mais résumons les difficultés : les bons cuisiniers sont rares; il n'y en a jamais eu en Europe plus de vingt.

Gourmand qui me lisez, contentez-vous de la cuisinière picarde, mais instruisez-la !

Voici mon grand dîner modèle : 1° potage; 2° quelques mets à sauces grandes et petites, à purées; 3° essences à couches de légumes, réductions, glaces; 4° les pâtés chauds; 5° rôtis, grillades, salades; 6° légumes, entremets sucrés, grosses pièces froides : ces pièces sont là pour la forme; excluez-les si vous pouvez, ou n'y touchez pas au dîner; c'est un guet-apens.

Appelez ici les vins fins, secs, simples, nets, fumeux pour le cerveau : rien de sucré, pas un filet de vin sucré [1] !

OBSERVATIONS SUR QUELQUES PARTIES DE LA PHYSIOLOGIE DU GOUT, DE FEU LE PROFESSEUR BRILLAT-SAVARIN.

Faire apercevoir quelques légères taches au soleil, ce n'est point chercher à affaiblir l'éclat de ses rayons. Au milieu d'une série de méditations frappées au coin de l'esprit et de l'érudition, il est bien permis de laisser échapper quelques incorrections; le professeur en était tellement convaincu que, lors de notre première conférence, vive et prolongée, il me proposa d'établir entre nous une controverse, une polémique de l'art, dont, disait-il avec une extrême politesse, il voulait enrichir sa seconde édition. Hélas! la mort vint bientôt anéantir ce projet, qui souriait à mes goûts et flattait mon amour-propre; trente-deux jours après (le 1er février 1826), l'érudit et spirituel physiologiste du goût avait cessé d'être; il ne vivait plus que dans les regrets de ses nombreux amis, et dans le souvenir et l'admiration de ses lecteurs. En publiant quelques observations sur cet immortel ouvrage, je ne répondrai qu'un mot à ceux qui trouveraient cette entreprise hardie, téméraire même : *J'obéis aux volontés de l'auteur, je suis l'exécuteur de son testament oral; peut-être aurais-je*

[1] Voyez Carême : *Le Maître-d'hôtel français,* 2 vol. in-8°, avec 9 planches; — *Le Pâtissier royal*, 2 vol. in-8°, avec pl.; — *Le Cuisinier parisien*, 1 vol. in-8°, avec 25 pl.; — *Le Pâtissier pittoresque*, 1 vol. grand in-8°, avec 126 pl.; — *L'Art et la Cuisine*, 3 vol. in-8°, avec 24 pl.

dû m'acquitter plus tôt de ce soin. J'ajouterai que plusieurs de ces observations avaient été reconnues par le professeur comme fondées. Je remplirai donc avec confiance cette haute mission, toujours avec le respect dû à la mémoire du grand homme. A Dieu ne plaise que je porte une main impie sur ces méditations toutes philosophiques ! le classique est le centre dans lequel je me renfermerai, partie plus substantielle que brillante, et beaucoup trop négligée, sans néanmoins mériter de l'être.

APHORISMES.

Presque tous sont exprimés d'une manière concise et spirituelle, parfaitement juste de pensée ; ils iront à la postérité à côté de ceux d'Hippocrate, le dernier surtout peint la belle âme de son auteur.

Le huitième ne nous paraît pas aussi positif que les autres. Ne pourrait-on pas y substituer ou y ajouter cette variante, qu'a dite un ancien (je ne sais lequel) : « L'appétit est le plus grand des ingrats ; plus vous faites pour lui, plus tôt il vous abandonne. » Pensée hygiénique, gastronomique et philosophique tout à la fois, dont nous tirons cette conséquence : Tout vrai gourmand doit rester sur son appétit. C'est ainsi que vous échappez à l'anathème prononcé dans le Ie aphorisme.

Le XVe aphorisme fut l'objet d'une vive et longue discussion entre le professeur et moi ; elle se termina d'une façon qui flatta doublement mon amour-propre. J'obtins dans cette escarmouche d'avant-postes deux grands avantages, l'estime bienveillante de l'auteur et le don d'un exemplaire de son ouvrage enrichi d'un mot de sa main. Autographe précieux ! ! !

L'article 15 controversé est celui qu'on voit encore, la mort ayant surpris le professeur si promptement qu'elle ne lui laissa pas le temps de substituer à une idée originale, bizarre, piquante, la vérité si bien reconnue que, dans son cabinet, de son aveu et sous ses yeux mêmes, je l'inscrivis dans l'exemplaire dont m'avait honoré le professeur. Voici le texte primitif : *On devient cuisinier, on naît rôtisseur.* Parodie de ce qu'a dit un illustre auteur latin : On naît poète. *Nascuntur poetæ, fiunt oratores.*

Voyons maintenant la variante, qui ne fut adoptée qu'après un long débat ; car déjà nous préludions à cette polémique qui devait s'établir entre nous : On devient cuisinier, on devient rôtisseur, on naît saucier. Qu'est-ce en effet qu'un rôtisseur ? Un manipulateur, un routinier, dont tout l'art consiste dans l'observation, et qui n'a contact avec les sciences exactes que par quelques idées superficielles de physique pour calculer le combustible propre à chaque rôt ; ne pas

confondre l'action du charbon de terre avec celle du charbon de bois, et substituer à celui-ci le bois lui-même, soit dans l'état de carbonisation, soit comme le feu clair produit par le très-menu bois; chacun de ces genres de feux était applicable à tel ou tel rôt; on ne conduit pas une broche armée d'un rosbif de vingt livres comme celle qui présente au feu trois graux ou douze ortolans, ou, pour mieux dire encore, des *rouges-gorges*, des *becfigues* ou des *mauviettes.*

Qu'est-ce que le saucier? Le chimiste éclairé, le génie créateur, la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante (pour me servir de l'expression aussi juste qu'ingénieuse du professeur). Point de sauce, point de salut, point de cuisine : où en serions-nous si les grandes sauces, les petites et les sauces spéciales, qui ont illustré l'école française, n'avaient point été découvertes par des hommes du génie le plus élevé? La vie d'un seul n'aurait pu y suffire. Quelle brillante échelle à parcourir que celle qui, partant du dernier échelon, la sauce *pauvre homme*, va se perdre dans les nues avec le *velouté*, la *grande* et la *petite espagnole*, et les *réductions!* Les seules que nous connaissions presque aujourd'hui sont celles inventées par l'économie et la mesquinerie; c'est ce mauvais goût qui a fait triompher le colifichet (la cuisine moderne, ces entrées de filets créés pour flatter l'œil et tromper le palais), qui a usurpé le sceptre qui appartenait de droit à la cuisine de fond (l'ancienne cuisine, où vous mangiez vingt livres de viande en avalant un plat d'œufs au jus), dont les délicates et somptueuses élaborations consommaient cent livres de viande, quand aujourd'hui, pour chercher les mêmes résultats, on n'en emploie que dix. Ce genre de travail culinaire, grandiose dans ses moyens, parfait dans ses produits, est hors de nos mœurs actuelles, de nos penchants, de nos habitudes, je dirai plus, de nos moyens : quelques étrangers seuls n'ont point oublié ces belles traditions que quelques-uns de nos chefs de cuisine distingués ont importées chez eux. En France, un homme de quarante ans traiterait de fabuleux ce que vous lui raconteriez des soupers des petits appartements vers la fin du règne de Louis XV, des menus de Chantilly, lors du voyage de Paul Ier, comte du Nord, en 1780; et, à une époque plus rapprochée, ce qu'étaient les maisons-bouche du prince de Condé, du duc de Penthièvre, du prince de Soubise, des Beaujon, des Douet, des La Boulaye, des Laborde, etc. Cet homme, toujours de quarante ans, aurait peine à vous croire si vous lui disiez que, dans certaine saison de l'année, on consommait dans les cuisines du prince de Condé jusqu'à 120 faisans par semaine, et qu'un maître d'hôtel faisait entrer dans son menu, à l'article hors-d'œuvre de cuisine, des croquettes de cervelles de faisans : et pourtant rien de plus vrai, comme il est vrai que M. le duc de Penthièvre, partant pour aller tenir et présider les états de Bretagne,

était précédé de cent cinquante-deux hommes de bouche (cuisine, cave et office).

Le vrai peut quelquefois n'être pas vraisemblable.

Il y a néanmoins d'honorables exceptions : nous ne nommerons pas le Nestor de la diplomatie française, dont la somptuosité et l'élégance de la maison a fait, tant à l'étranger qu'en France, exemple et même autorité ; nous ne nommerons pas non plus le plus ancien de service des premiers officiers attachés à la personne du roi Louis-Philippe, digne héritier d'un oncle premier ministre sous Louis XV, et des vertus gastronomiques de son père, amphitryon aussi aimable qu'éclairé. C'est à M. le marquis de L. B.... que nous devons l'usage introduit parmi nous de faire offrir entre le premier et le second service le sorbet au rum, tonique puissant, dont l'effet est tel que vous vous trouvez, en commençant le rôt, avec un appétit frais comme si vous vous mettiez à table. Honneur, trois fois honneur aux mânes de ce digne gourmand !

VARIÉTÉS.

LA GASTRONOMIE A PARIS EN ÉTÉ.

Lorsqu'on vieillit, la vie n'est plus convenable que dans les grands centres de population et sur le théâtre même des efforts qu'on fait pour acquérir la fortune. Ainsi, ne parlez pas des champs aux hommes politiques, à ceux qui ont eu le maniement des grandes affaires, parce que ceux-là n'en comprennent pas le charme. Les fleurs de leur imagination ne renaissent pas à chaque printemps, leurs premiers besoins sont le *confortable;* ceux-là priment les aspects sévères. A des passions légères ont succédé un autre esprit, d'autres préférences, celles de la raison et du goût, que les fous appellent des choses assez tristes.

Vous vieillirez, ô ma belle maîtresse;
Vous vieillirez, et je ne serai plus, etc.

Mais il ne s'agit pas ici de chansons; il s'agit de gastronomie et d'hygiène, de gastronomie de vieillards et de malades, de l'art réduit à sa délicatesse, c'est-à-dire à sa vérité. — L'amour de la table est

une passion que l'on n'a pas avant quarante ans, du moins en expert. Je n'ai pas vu d'homme qui intéressât, affublé de ce titre, avant ce temps-là. La gastronomie délicate est un signe d'intelligence et d'esprit; ce peut être aussi un signe de la fatigue des passions et des mobilités du goût : elle prouve, dans ce cas, que vous vous lassez, que vous êtes sur la fin de vos sensations.

La gastronomie délicate est la pente des habiles, elle naît au moment où l'on cause le mieux; c'est son feu qui allume les conversations, qui leur prête la force d'aller en avant. Il y a des gens d'esprit qui ne pensent profondément qu'en mangeant. Si vous supprimez l'élégante table du grand monde, l'homme policé dans nos tristes temps ne sera bientôt plus qu'un hypocondriaque insupportable. — On ne parlera plus, vous n'aurez plus à qui parler. La table élégante est le dernier rayon de soleil qui caresse les vieillards.

Suivez un habile, suivez-le un dimanche. — Ce jour-là il est libre; il a refusé le dîner précipité de la campagne, le triste dîner d'amis; en conséquence, il va simplement chez le traiteur qui a sa confiance, chez Borel, ou chez les vieux *Frères-Provençaux;* les vins le réchauffent et son dîner est une petite conception, si les primeurs y sont habilement introduites. Ne croyez pas pourtant qu'il néglige la partie solide du repas; les légumes qu'il accepte ne sont au printemps et en été qu'une politesse faite à la saison.

La vie matérielle n'est complète que chez les bons traiteurs des grandes villes; et la fine cuisine n'existe pas aux champs, mais près des marchés. Ne vous éloignez pas de Paris. C'est dans la belle saison que les grands établissements déploient leur supériorité et qu'il est agréable d'y vivre. Là, plus de bruit stérile, de mouvement incessant, tout ce qui fatigue, tout ce que la raison n'explique pas, tout ce qu'elle repousse s'est dispersé et court les champs. C'est le moment que le penseur gastronome choisit pour vivre avec soin, et ce connaisseur se délasse dans la modération exquise d'une bonne carte du Café de Paris; c'est alors que le gourmand trône, que Paris lui appartient sous des rapports incontestablement recommandables. Tout ce que le commerce offre si généreusement ou si chèrement à la civilisation est sous ses yeux; et comme il n'a plus alors qu'un petit nombre d'émules, il peut croire à toute force, si quelque vin généreux caresse son esprit, que tout cela a été réuni pour lui.

Voici le menu qu'il aborde en juillet et en août. Ce menu, pris au hasard, n'est qu'un feuillet détaché de la série des menus du moment; car, en ce moment même, les mets du dîner changent ou se modifient à peu de jours de distance.

Ce feuillet a eu deux patrons, M. Gay et le spirituel Gastaldi. Le premier était receveur-général de la Roër, on citait son esprit, son

mérite en affaires, comme on citait sa science gastronomique; et on ne le jugeait pas mal, car le viveur était éminent. M. Gastaldi, le second, grand médecin à côté des premiers, éclairait les tristes maladies de Bicêtre. L'un et l'autre étaient l'honneur de la société choisie de ce temps-là. Ces hommes polis et aimables prêchaient en matière d'abstinence et de halte le *dîner privé*, le *dîner seul.* Il faut quelquefois se modérer pour reprendre le goût vif du dîner, disait Gastaldi, et il semblait de principe de l'un à l'autre que la cuisine du printemps et de l'été n'est bonne et logique qu'à Paris, chez les premiers traiteurs. — Mais je viens au fait, au menu de juillet et d'août. Une julienne dont le bouillon provient de la décoction des chairs de la poule et de l'agneau, et dans lequel on a jeté de bons légumes issus des pluies chaudes. Quelques légers hors-d'œuvre. Viennent ensuite un ou deux gâteaux de pâtisserie du petit-four, avec beurre, olives, etc.

Le dîner commence par un rôti délicat : le perdreau ou le coq vierge ; ce dernier manger n'est pas assez connu, il est plein de vigueur et de mystère. Si l'on savait combien l'analyse le fait craindre et aimer, on serait tenté d'en manger plus souvent. M. Brillat-Savarin l'appelle un mets chaud, il recommande l'espèce du pays de Caux ; il veut qu'on enveloppe ses flancs de larges bandes de lard, et que ses sucs en reçoivent une modification essentielle. Laguipierre et Carême veulent qu'on les dispose de manière que « la broche opère vivement cette fusion. »

Gastaldi inscrit ensuite sur le même menu plusieurs ragoûts délicieux : les poulets sautés, les cailles, les éperlans sont la base de plusieurs; quelques légumes frais les accompagnent comme accessoires immédiats ou séparément. — Les dîners d'été doivent offrir de vifs contrastes de froid et de chaud ; on efface les transitions, elles n'existent plus; ainsi, règle : soupe brûlante, ragoûts et rôtis brûlants, etc., etc. — L'hygiène de Gastaldi excluait presque absolument l'eau, il la préférait cependant aux vins non expertisés par le maître lui-même ou par le sommelier qui a sa confiance ; règle : le vin doit être solide et fin. On peut d'abord préférer le chambertin de 1832, le richebourg ; et il ne faut pas faire fi du beaune première qualité, qui a quelquefois la valeur du vin de Nuits. C'est dans ces espèces qu'il faut choisir ; ensuite on reconnaît qu'un verre de vin de Holcheim de 1803 ou de 1798 amène une diversion heureuse. Le menu que j'analyse donne la préférence, en fait de vins blancs, au sillery vineux sec, à l'aï crémant, etc. Lorsque l'amateur est modeste, très-sage, il se contente d'une bouteille de Haut-Brion et de Léoville, ou de Latour, de Laffitte de 1827 ou 1834, dont la finesse exquise surpasse celle de la comète. Cette collection se trouve partout où il y a trace de civilisation, amour de la vie, hygiène, à Naples comme à Moscou, à Lon-

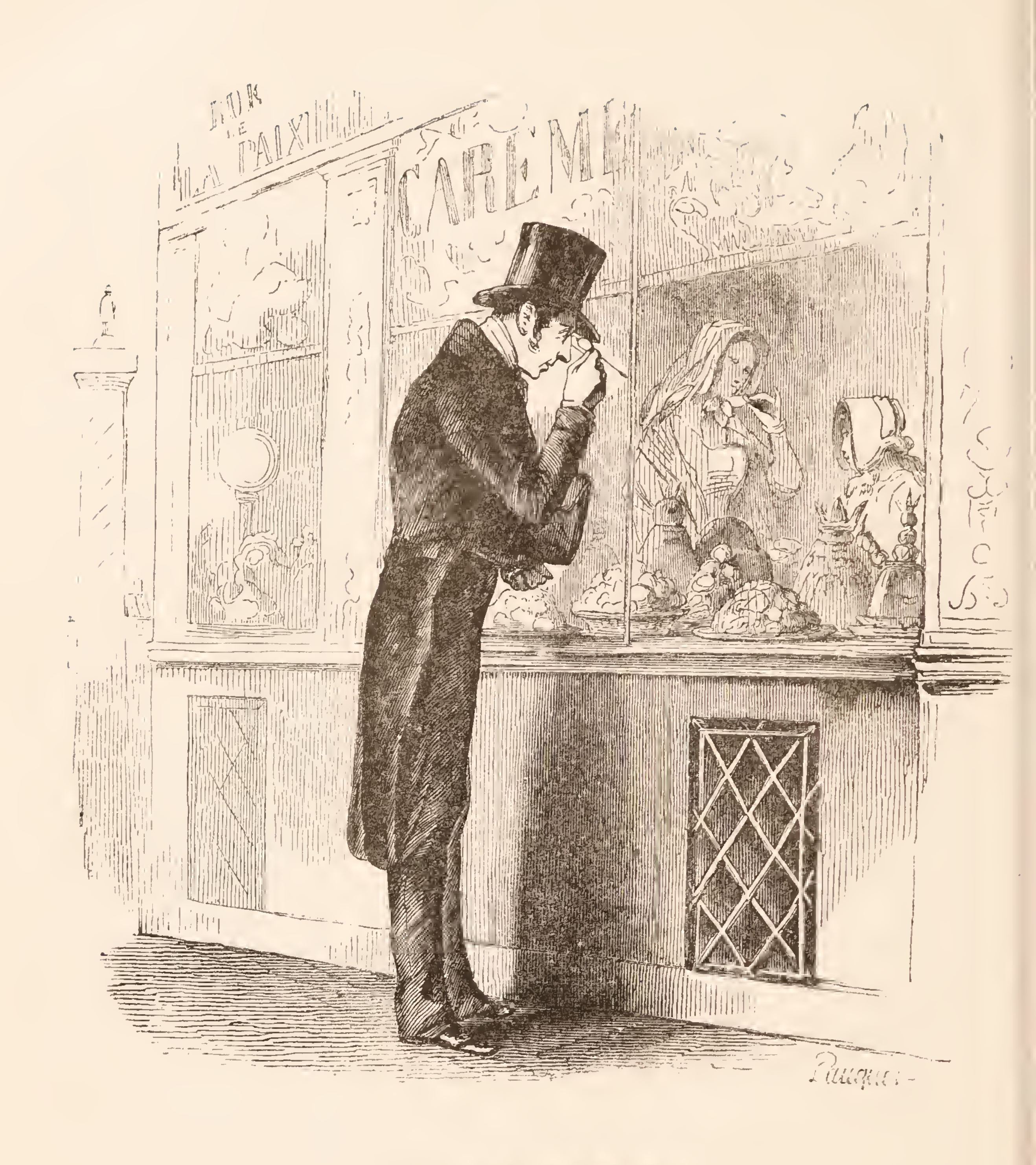
dres comme à Paris, aux Frères-Provençaux comme chez Meriotte à Rouen, chez l'habile négociant qui les collecte avec tant de savoir et d'amour. Cette digression terminée, je reviens à ma première proposition.

« Si vous voulez bien dîner, dînez en été à Paris, dînez aux Trois-Frères, dînez au Café de Paris, etc., et là ne demandez, si l'âge et les fatigues vous cassent un peu, que l'aile, si la poularde est rôtie; la cuisse, si c'est une daube; l'estomac, si vous êtes faible, si vous avez été récemment malade. » Chaque plat solide a deux parties, ne l'oubliez pas! Nos pères appelaient l'une le morceau du procureur, et l'autre celui du clerc; celui-ci est toujours mal traité, évitez son morceau. Un homme mûr, fatigué, occupé, ne quitte pas Paris de son gré, ne le quitte pas long-temps. Les champs plaisent beaucoup moins entre quarante et soixante. Les passions qui nous occupent sont plus viriles, plus sérieuses; moins d'illusions s'y mêlent, et en restant à la ville, quoi qu'on fasse, il semble qu'on se sépare moins des idées auxquelles on tient définitivement. — Un petit dîner agréable devient toute une affaire, et on fait ses délices calmes de quelques œuvres culinaires méditées et de quelques vins fins; on préfère causer à sentir : voilà pourquoi les bonnes maisons gastronomiques sont aux yeux d'un amateur isolé les points de l'horizon où il aperçoit encore des illusions et du soleil. Les bonnes caves de Paris, ayant leurs bases dans les bons crus de la Bourgogne et dans les environs de Bordeaux, ne sont pas éloignées de vous, les bons vins ne sont pas rares dans les maisons renommées. N'est-ce pas là assez pour y retenir les amateurs et pour y soutenir le feu de nos conversations, qui ne s'allument pas, en vérité, sans ces puissants auxiliaires?

Quel homme, un peu expérimenté et battu dans les agitations de la vie, n'a eu occasion de remarquer ceci : c'est que nos vieilles sociétés finiraient par l'humeur et l'hypocondrie, si Dieu et la civilisation n'avaient pas réuni, pour les arracher aux épines des affaires, ces doux excitants qui nous ramènent à nous-mêmes et aux plaisirs de la sociabilité! Le ferme lien de la société française cultivée, c'est le vieux bordeaux, le bordeaux exquis, et l'aï plein de charmes; cause de douces rêveries, de vives illusions!

FRAGMENT.

Le crêpe couvre, durant près de soixante jours, la fourchette des gourmands; il ne disparaît qu'après Pâques. Le carême est l'époque du repos en gastronomie : « L'estomac ne s'exerce plus alors, dit Brillat-Savarin, qu'à un jeu doux et judicieux. C'est le temps où l'on est sage, même avec le champagne frappé. » — Le jeûne, ajoute-t-il,



CONTEMPLATION.

ne s'aperçoit pas à la Halle ; mais en hiver les choses supérieures sont vite enlevées, elles se dispersent chez les marchands à domicile. Le simple amateur se contente alors de la jeune poularde parée de la moitié de ses grâces, du *caneton* semi-gras, de la caille verte encore bien maigre et des levrauts de janvier. Mais les homards arrivent vivants, et en quantité. La popularité de ce crustacé marque la civilisation de l'Europe. Les riches sensuels le réclament partout, sur les bords du Danube comme à Paris, au Havre ou à Londres.

» Vers le printemps, il m'a toujours semblé voir le turbot plus élégant, le saumon plus somptueux, la raie estimable ; mais le carrelet est devenu plat et mou.

» Les poètes chantent le printemps, les gourmands fêtent l'automne ; — Brillat-Savarin et Carême ont adressé leurs hommages à septembre : « Celui qui n'aime pas septembre, dit le grand praticien, ne mérite » pas de bien manger. » — Ses premiers jours sont marqués par le retour des huîtres et des perdreaux. Les vendanges nous donnent les grives les plus délicates, celles qui viennent de vendanger ; elles sont alors grasses et parfumées. Le raisin se cueille également au mois de septembre. Ce mois, riche des excellentes maturités de la nature, est le meilleur moment de l'année.

» L'art du cuisinier est une science complexe ; elle a six divisions distinctes, et il faut à la tête de chacune un homme d'une habileté spéciale. Pour devenir cuisinier, il faut avoir fait ses humanités dans ces six parties, les avoir pratiquées.

» Paris est la capitale de la sensualité la plus distinguée et de la gloutonnerie la plus dégoûtante, du bon goût et du mauvais, de la cherté et des prix modérés. L'autorité chargée de l'ordre dans nos marchés est assurément vigilante ; malgré cela on ne cesse pas d'y vendre, en fruits, poissons, volailles, gibier, les plus détestables provisions. Ce qui répugne le plus à la vue trouve même un bas prix, et, ce que les restaurateurs rejettent, le gargotier s'en arrange ; cela est déplorable.

» L'établissement des restaurateurs à Paris n'a pas cinquante ans, le premier fut un nommé Lamy. Il ouvrit ses salons dans un des obscurs et étroits passages qui entouraient alors le Palais-Royal, aujourd'hui si beau, si brillant. Les traiteurs se liguèrent contre lui ; mais ils ne purent le renverser. Primitivement le restaurateur n'avait pas le droit de couvrir ses tables de nappes, elles étaient couvertes d'une toile cirée verte ou jaspée.

» Beauvilliers réunit long-temps beaucoup de monde, mais il ne marqua jamais comme cuisinier ; il était plein d'attentions pour les personnes qui venaient dîner chez lui, et parcourait sans cesse ses salles pour s'assurer si ses dîneurs étaient contents. Au moindre doute

il faisait remplacer un plat par un autre, descendait dans les cuisines, grondait bruyamment l'ouvrier négligent. A la restauration, Beauvilliers fut tourné en ridicule, parce qu'il voulut remplir ses fonctions en habit à la française, l'épée au côté. — Mais, à l'épée et à l'habit près, il serait à désirer que MM. les restaurateurs d'aujourd'hui en fissent autant. »

FIN DE L'ART CULINAIRE ET DES VARIÉTÉS.

QUELQUES OBSERVATIONS.

(MARQUIS DE CUSSY.)

M. de Cussy a plutôt causé qu'écrit. — Ses pages ne réfléchissent qu'imparfaitement sa vive et charmante intelligence ; — il n'a pas toujours dicté, et la mémoire de ses amis n'a pas toujours bien retenu ce qu'on cite de lui. Aussi quelques erreurs légères se sont glissées dans ses récits. Comme, en définitive, ces récits n'ont aucune gravité en eux-mêmes, et ne comptent que par le plaisir qu'ils causent, on ne les a pas corrigés, on les a laissés. Un connaisseur ne juge pas comme un maître ; ses paroles sont paroles du monde, et passent, comme le vent, comme toutes les causeries, en suscitant la sympathie pour l'art et non en développant ses principes. L'inexactitude, dans les causeurs, n'a pas d'inconvénient. D'ailleurs tout le monde a été mal cité, cité de mémoire ; Carême, plus que tout autre, cité même pour des choses qu'il n'a pas dites ; c'est là le privilége de la réputation. Les plus osés veulent un moment abriter sous elle quelques paradoxes piquants ; cela ne gâte rien, car des paradoxes ne deviennent pas des recettes.

Carême n'écrivait pas purement, mais avec la plus grande clarté. « Appelez, disait M. de Cussy, cent cuisiniers ; choisissez vingt ouvriers instruits, soigneux, et vous n'aurez pas, au moment donné, plus de fécondité et de ressources dans la pensée que n'en avait cet ouvrier ardent, opiniâtre, né pour le travail, pour créer. Voyez dans ses recettes comme il expose bien le fait, comme il déroule ses détails. Qu'importe après cela l'incorrection du premier jet ? »

Cet historique de l'*Art culinaire*, par M. de Cussy, a été appelé par un praticien, un feu d'artifice où toutes les pièces partaient à la fois. Ce jugement est celui d'un homme qui ne veut qu'une forme pour la gastronomie, la forme sérieuse et scientifique. Cette forme, appliquée dans les livres destinés aux gens du monde, a un inconvénient, c'est qu'elle ne prend pas la proportion des choses, et revêt une insupportable gravité. Il y a des faits qui se disent vite, du bout des lèvres, qu'on indique et qu'on ne prouve pas. Ces faits-là sont

ceux qui sont entrés dans l'article de M. de Cussy. Ceci est si vrai, que M. Grimod de La Reynière, homme de tant d'esprit, mais de bien moins de goût, a souvent des explications d'une lecture que nous ne trouvons pas facile. Le grand mérite serait d'allier ces deux qualités, des faits foncièrement exacts avec la rapidité de la conversation élégante. Si M. de La Reynière n'avait pas les belles manières du monde, il connaissait du moins profondément son sujet. Sa gaieté, sa verve, étaient rares, son tact fort incomplet. C'est pour cela qu'il serait difficile de tirer des nombreux volumes qu'il a improvisés, et où il a jeté tant d'esprit et de notions de toutes les sortes, deux cents pages qui se fissent lire avec un intérêt soutenu. — Que nous importe encore, dans des livres mondains, des noms exacts? que l'invention d'un gâteau, des poupelins, des croquanes, des nougats, des solilèmes, soit donnée à tel praticien au lieu d'être donnée à tel autre? Ce n'est pas cette exactitude qui popularisera le sujet et ajoutera au charme de la table, ni à son influence, puisque nous avons fait d'elle une influence. Çà et là, quelque légère confusion peut être corrigée. Ici, par exemple, nous répéterons au spirituel marquis, ou à son scribe, qu'une timbale n'est pas un pâté (263); que le mot souvent cité de Carême, « *le charbon nous tue*, » n'a pas eu pour objet l'office ou la pâtisserie, par la simple raison que les pâtissiers ne brûlent que du bois, mais bien le travail des fourneaux, celui de la cuisine. — Je ne démêle pas bien non plus la pensée de l'auteur, lorsqu'il parle de mets à grande sauce, d'essences à couches de légumes, du coq vierge enveloppé de larges bardes de lard, de la manière de le cuire; mais quelle importance a tout cela, puisque l'article n'est pas une recette?

Le spirituel marquis peut être combattu encore dans quelques autres assertions. Par exemple, quelques doctes lui répondent que les premiers dîners en maigre, le beau maigre, ne doivent pas leur première restauration à la seule table du grand-duc de Berg, mais aussi à celle de l'archevêque de Paris, M. Du Belloy; à M. de Talleyrand, ministre des relations extérieures, servis alors par deux artistes éminents: M. de Talleyrand, par M. Boucher; M. Du Belloy, par M. Bécard.

Ainsi, je me résume; on ne rôtit pas toujours comme ces gens d'esprit le disent, on ne fusionne pas non plus comme ils le pensent; il est bien de relever leurs erreurs. Cela sert le goût, les tables, mais il ne faut demander à toutes ces revues spirituelles que du délassement

pour l'esprit, et non la science positive qui vient préparer les mets. Ainsi leur mérite parle moins haut; il est plus modeste, et il est à la science réelle ce que la politique des cabinets est aux conjectures des feuilles publiques; ces feuilles ne sont pas toujours bien informées, mais elles sont, en définitive, la puissance qui excite les opinions, mène les hommes, les affaires. Les gens d'esprit, les causeurs, comme cette politique polémique, suscitent les dîners et en fixent les formes successives.

M. de Cussy recommande le coq de bruyère dans son petit menu d'été. Tout le monde n'est pas de son avis. Quelques personnes pourtant le partagent. La qualité des coqs de bruyère varie suivant le pays qui les nourrit. Leur fumet est très-fort, leur chair exquise, mais lourde et d'une digestion difficile. — Quelques maîtres ne considèrent le coq de bruyère que comme un rôti de luxe assez ordinaire. On le cuit à la broche, piqué de lard sur toutes les parties du corps.

M. de Cussy a dit plusieurs fois que le meilleur turbot se trouvait à l'embouchure de nos fleuves, et surtout dans les eaux de Quillebœuf. Cette assertion est contestée par quelques gourmands. Cependant les turbots des bords de la Manche, et surtout de Quillebœuf, sont exquis. Celui qui écrit cette note les expérimente depuis vingt ans dans quelques excellentes demeures de la vallée d'Auge. Le turbot qui remonte les fleuves sent la vase.

— La meilleure sole a une couleur gris de lin. On la trouve dans les eaux de Dieppe. Les soles pêchées à Calais sont bien inférieures à celles-là. Tout ce que M. de Cussy dit ici du feuilletage (*Art culinaire*) manque absolument d'exactitude. C'est bien à tort que sa mémoire a cru puiser ses expressions dans les recettes du maître; rien de cela ne s'y trouve. Je pourrais relever d'autres citations, mais ces citations ne sont que des saillies.

— Une erreur plus grave de M. de Cussy dans cet article, c'est de faire cuire vivement le saumon et le turbot. C'est au contraire lentement qu'ils doivent être cuits. Nous ne saisissons pas non plus le sens du court-bouillon flanqué d'herbes aromatiques, recouvert d'un linceul d'assaisonnements. C'est trop coloré.

— M. de Cussy n'a pas assez bien expliqué le chaud-froid dont les préparations, au reste, ne sont pas nombreuses. On combine au chaud-froid le salmis de perdreaux, la fricassée de poulet, la bécasse, tous les gibiers.

— Le préfet du palais a dit aussi trop de mal des personnes qui

apprêtent la salade dans les familles bourgeoises. C'est là au moins un acte d'obligeance.

Les salades, dans la combinaison d'un dîner peu rempli de plats (fin, modéré), mangées avec un appétit vivace, sont des choses excellentes. Le *Traité de l'Office*, de la collection de Carême, le démontre dans les explications du premier officier de l'époque, du plus élégant, M. Étienne. Les salades de laitue, les salades de chicorée sauvage sont des confections dont la saveur est infiniment agréable lorsque l'estomac s'est tenu sur ses gardes pendant le premier service. Les dames en sont friandes. C'est en été un aliment léger pour l'estomac des personnes jeunes; il accompagne agréablement le rôti.

— Malgré l'opinion de quelques amateurs excentriques, les meilleures truffes ne viennent pas de la Dalmatie.

— Elles se tirent tout simplement du Périgord et du Dauphiné. Vous les faites cuire dans du Château-Margaux ou du Latour, et, ce qui vaut infiniment mieux, dans le Grave ou le Sauterne, et vous ne manquez pas ensuite de vous incliner devant leur parfum. Le Johannisberg, auquel on a donné trop de qualités, me semble inférieur au vin de Bordeaux pour cet adorable mets, pour cette cuisson.

Page 281. Ceci est contestable. Si vous étudiez au sérieux l'article RÔT, ouvrez le 2[e] volume du *Traité des Entrées*, par M. Plumerey. La loi vraie, élégante, est là.

— La sauce pauvre-homme, citée par M. de Cussy, est celle que les charcutiers mettent sur les côtelettes de porc frais qui se mangent au cabaret. Cette sauce n'a pas rang dans les sauces.

— A la *page* 282, il y a une erreur d'orthographe; c'est *Gross* qu'il faut lire.

— Dans un grand dîner, il n'y a pas de grandes sauces. Elles sont diffusionnées dans les petites; M. de Cussy savait cela cent fois. Ici son spirituel scribe a dû se tromper.

— Je ne comprends pas *la petite espagnole*. Cette nomination n'a pas un sens défini; il n'existe qu'une espagnole, qu'on nomme grande espagnole. Les petites sauces en sont les dérivés. (Fin de l'*Art culinaire*, de M. de Cussy, page 282.)

Je regrette que M. de Cussy n'ait pas mieux désigné ici ce qu'il appelle des herbes de haut goût.

M. de Cussy n'a pas mis une grande correction dans son petit

menu d'été. Nous n'imprimons sans doute qu'une note inexacte. Je n'aime guère non plus son bouillon; il le vante trop. Ce bouillon, résultant d'une alliance entre l'agneau et la poule, est un bouillon sans goût. — M. de Cussy a dicté cela à un de ses moments de paradoxe. (Voir *La Gastronomie en été.*)

Page 272. La faute est grossière, elle est toute d'impression. Lisez ce que le premier venu aurait dû lire : les *cuisines*, le *garde-manger.* — Il y a peu de chose à dire de l'office proprement dit de la maison du prince de Talleyrand; — ce qui distinguait sa table, c'était la cuisine de fond la plus délicate, la plus simple avec richesse; les excellents vins étaient aussi des titres de sa belle réputation.

Le remplacement au deuxième service, des fades et lourds soufflés, par de petites caisses de légers soufflés, savoureux, élégants, mérite une complète approbation. Les anciens soufflés étaient durs, serrés, par conséquent indigestes. M. de Cussy a bien fait en adoptant cette innovation.

Page 270. Beaucoup de choses peuvent être contestées ici, le chapitre des réserves surtout.

Page 290. Nous ne savions pas que la cuisinière picarde fût supérieure à celles qui nous viennent d'autres pays. Le secrétaire de M. de Cussy aurait dû nous en donner la raison. (*Art culinaire.*)

Page 283. Ajoutez : *Et nombreuses.*

Page 280. Il y a ici impression défectueuse; il faut lire sans doute : *Voici les éléments de mon dîner modèle.*

Page 277. Tout ce que M. de Cussy a dit sur la petite table de Paris est excellent.

Page 514. Le commentateur s'est trompé à son tour dans la seconde édition : c'est *croquettes* qu'il faut lire; *croquettes* et *croquets* n'ont pas de rapport. Les *croquets* sont de la pâtisserie sèche qui se sert avec le thé; les *croquettes* renferment d'autres éléments; il y entre de la volaille; mais «gâteaux de volaille» serait une dénomination inexacte, car c'est autre chose. Un gâteau de volaille est une pâtisserie d'été qui se sert dans les parties de campagne.

Les croquettes du Café de France, à Rouen, sont exquises, et ont été inventées par notre ami, M. Jay.

— Il y a une transposition dans quelques lignes de la page 404; nous laissons les choses comme elles sont. Nous copions simplement, en faisant observer que, selon notre école, les gâteaux ne se servent

pas au dessert, mais à l'entremets. Même observation pour les pommes hachées; l'adhérence de la volaille fine est une erreur. (Toujours page 404.)

Même page. Encore une légère distraction. — Les bavarois sont un entremets à cause de l'addition; les petits pains à la duchesse également, les fanchonnettes, les vol-au-vent à la violette, etc., sont encore des entremets; mais ici quelque copiste a déplacé les articles.

— Les grillades se servent au déjeuner. M. de Cussy a fait encore ici quelque petite confusion.

— Tous ces gens d'esprit que nous reproduisons, qui citent Carême, et d'autres praticiens dont ils ont l'air d'épouser les méthodes, les citent presque toujours à faux. — On a bien fait parler Carême, et il serait bien étonné, s'il revenait un instant parmi nous, en lisant les paradoxes piquants que tous ces causeurs lui ont prêtés.

Au reste, le plaisir qu'on éprouve en lisant M. de Cussy et ses collègues (car tous pèchent ainsi) est le seul but où il ait voulu atteindre. M. de Cussy a dans le style les qualités de gens du monde les mieux élevés, de charmants sous-entendus. — M. de Savarin en a aussi; tant pis si l'on demande davantage. Voici quelques fragments de billets écrits à course de plume, qui peignent fidèlement son esprit et son caractère. Nous les donnons pour qu'on connaisse M. de Cussy, pour que sa physionomie d'homme du monde soit un profil plus assuré :

« Je désire supprimer le titre de marquis, et y substituer celui de baron. Si j'étais libre, je mettrais M. de C. tout court; je ne tiens au titre de baron que par affection et profonde reconnaissance. C'est l'Empereur qui m'a fait la taquinerie de m'affubler de ce titre, le 2 juin 1811. Le 2 mai 1812, je recevais une nomination que je désirais beaucoup dans la Légion-d'Honneur, et je la recevais comme colonel des grenadiers-chasseurs de la Manche. » L'ancien préfet du palais n'était touché que par les reliques de l'époque impériale. « Je tiens de toutes mes forces à ce qui se rattache à l'homme qui sera toute ma vie l'objet de mon culte. Que m'importe que le hasard ait jeté dans ma famille un marquisat ? »

— « Je suis vraiment l'oisif le plus occupé de Paris. Je ne dors que quatre heures sur vingt-quatre; je ne sortirai de l'Opéra ce soir qu'à minuit, car je veux assister, avec toute l'attention dont je suis capable, à la première représentation de *la Juive*. Je ne me cou-

cherai pas sans avoir fait en entier l'article BORREL : j'ai conservé le menu du dîner d'hier. Je transformerai l'ancien blâme en éloge, et cette fois l'éloge est bien mérité. Nous ne pourrons donner une idée de toute la charmante élégance de cette petite fête. Le dîner précédent, que vous avez si bien raconté, a eu un grand retentissement au milieu du monde anglais. »

« On nous dit à l'instant, cher Monsieur, que : M. le duc d'Orléans, qui a une rare élégance dans sa vie privée, vient de commander un magnifique service et surtout de table, dont les dessins sont dus à M. Chenavard, à la princesse Marie et au duc de Nemours, et qui coûtera plusieurs millions. Un journal, habituellement bien informé, ajoute ceci : « M. de Cussy est appelé à donner son avis sur la direc- » tion de ce précieux travail ! » Est-ce là cette entremise coopérative que D. m'a paru réclamer de moi en vue de cet élégant projet l'hiver dernier? Si mes conjectures sont fondées, je m'en félicite ; le goût du prince est au courant de la matière. — Que peut-on faire aujourd'hui ? car les habitudes de l'époque limitent à la simple élégance les caprices mêmes des princes, plus sujets que d'autres à cette sorte de maladie. »

— « Savez-vous, mon doux maître, que, sauf quelques bals officiels, l'hiver prend une assez sotte tournure. Le bal des pensionnaires de l'ancienne liste civile a eu quelques éléments magnifiques ; mais c'était une cohue, et cet acte de bienfaisance a été grevé de 25,000 fr. de frais. Le jour où M. Thiers donnait son bal juste-milieu, il y en avait un autre beaucoup mieux choisi chez M. Hope. M. Thiers avait quatre mille personnes, et M. Hope en avait seulement le dixième, mais la fine fleur des pois en légitimistes.

» Ce dernier bal, bal annuel, quelquefois si bien combiné, a été cette année, comme toutes les autres, très-sec : il n'y avait pas de souper. Vous figurez-vous un joli bal sans un élégant souper ? Quelle vilenie pour un homme qui a 1,600,000 fr. de rentes. La compensation consistait en bouquets qui ont pu coûter 12 ou 1,500 fr. M. Hope a fait bien différemment en février 1830. Ses bals se distinguaient alors par la plus charmante profusion, et j'y ai compté cent bottes d'asperges qui n'avaient pas coûté moins de cent louis. »

« — Venez nous surprendre à l'instant, cinq heures un quart ; je vous offre le guet-apens de la fortune du pot ; la disette est réelle. Voici le menu : une faubonne, — une queue de saumon de Loire, arrivée ce matin

par le courrier ; — un vol-au-vent de morue ; — un quasi de veau à la broche, et vous n'avez pas vu, je pense, de blonde de dix-huit ans plus blanche, plus rosée, plus grassouillette ; — une purée de céleri, raves de Franche-Comté ; — des pommes gratinées (recette de Carême). Nous aurons quelques huîtres anglaises en forme de préface. Au dessert, nous nous constituerons rapidement en jury pour prononcer sur le sort d'un vieillard appelé vin du Cap. »

— « A commencer de dimanche, je suis entièrement libre. Que de revanches vous me devez ; vous me devez deux déjeuners et le dîner d'aujourd'hui. Je n'accepte plus d'excuses ; nous avons des gélinottes, elles arrivent. Voilà une occasion pour se rejoindre. — Si vous ne mangez pas, vous boirez quelques douces rasades qui animeront la conversation. Mais vous, mon docte maître, qui mangez comme une fauvette, j'aurai en définitive un grand plaisir à vous voir mourir de faim. Nous ranimerons entre nous une causerie de quelques heures. —

» Halévy devait être des nôtres ; mais une circonstance inattendue l'en empêche ; j'en suis fâché ; j'aurais voulu vous faire connaître ce charmant musicien. Il y aurait eu sympathie entre vous, beaucoup plus qu'avec tel autre compositeur que ses fragiles succès enivrent. Je compare cela à la cuisine moderne : tout pour l'œil et rien pour le goût. C'est une œuvre laborieuse, sans saveur et sans substance. Bouchez vos oreilles, élèves de Mozart, de Cimarosa, de Rossini ; que la lyre se couvre du cilice ; il m'est impossible de supporter ce pif-paf-pouf des *Huguenots*, que j'ai déjà écouté seize fois. Malheur au cuisinier qui me donnera du Meyerbeer ! »

FIN.

